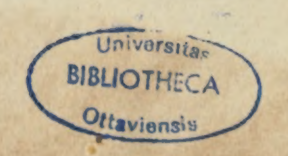
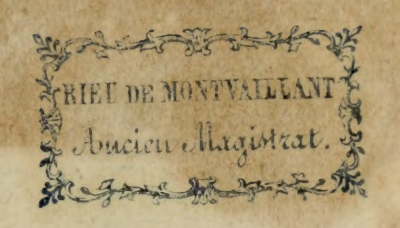






DICTIONNAIRE
DOMESTIQUE
PORTATIF.

Tome II.

DICTIONNAIRE
DOMESTIQUE
PORTATIF,

CONTENANT *toutes les connoiſſances relatives à l'Œconomie domeſtique & rurale ; où l'on détaille les différentes branches de l'Agriculture, la maniere de ſoigner les Chevaux, celle de nourrir & de conſerver toute ſorte de Beſtiaux, celle d'élever les Abeilles, les Vers à ſoie ; & dans lequel on trouve les inſtructions néceſſaires ſur la Chaſſe, la Pêche, les Arts, le Commerce, la Procédure, l'Office, la Cuiſine, &c.*

Ouvrage également utile à ceux qui vivent de leurs rentes ou qui ont des terres, comme aux Fermiers, aux Jardiniers, aux Commerçans, & aux Artiſtes.

PAR UNE SOCIÉTÉ DE GENS DE LETTRES.

TOME SECOND.

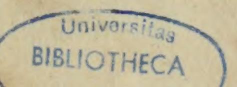


A PARIS,

Chez VINCENT, Imprimeur-Libraire, rue Saint-Severin.

M. DCC. LXV.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DU ROI.





DICTIONNAIRE *DOMESTIQUE* PORTATIF.



AGUE, *terme de vénérie.* On nomme ainsi le bois d'un cerf de deux ans, à cause de sa ressemblance avec une dague.

DAGUER, *terme de fauconnerie*, qui se dit de l'oiseau qui va à tire d'aîle ; qui travaille diligemment de la pointe des aîles.

DAGUER, *en vénérie*, signifie l'action du cerf, lorsqu'il s'accouple avec la femelle.

DAGUET, jeune cerf d'un an, dont le bois, sans cors ni chevillures, est appellé *dague.* Voyez *Cerf.*

DAIM, ou CHAMOIS, *Dama*, *Rupicapra* ; animal sauvage que les Naturalistes rangent parmi les chévres. Il est un peu plus grand que le chevreuil, & porte des cornes, petites, aiguës, recourbées, & dont les chevillures sont larges & plates : elles tombent tous les ans. Sa tête est droite & a assez de corps ; & il a, comme le liévre, la lévre supérieure fendue. Son poil est de couleur fauve, tirant sur le blanc, & la femelle est quelquefois toute blanche. On lui remarque une raie sur le dos. Il a la queue plus longue que le cerf ; elle lui descend jusqu'au jarret.

Le daim aime les lieux élevés, les rochers : on en trouve sur les Pyrénées & sur les Alpes.

Cet animal est fort timide & fort peureux : il est agile & leger à la course. Les daims vont ordinairement par troupe. Ils sont en rut plus tard que les cerfs. La chair du daim, quand il est jeune & en embonpoint, est nourrissante & produit un bon suc ; mais elle est dure & de difficile digestion, lorsqu'il est vieux.

Pour la chaſſe du Daim, on n'a beſoin ni de ſuite, ni de limier; cinq ou ſix chiens ſuffiſent. On le juge par le pied & par les fumées; quand il ſe ſent pourſuivi, il ſe retire le long des eaux où il ſe laiſſe prendre.

On mange la chair du daim rôtie: pour cela, après l'avoir piqué de gros lard aſſaiſonné de ſel, poivre, cloux de girofle pilés, on le met tremper dans le vinaigre avec ſel & laurier; on le fait cuire enſuite à la broche, à petit feu, ayant ſoin de l'arroſer de tems en tems avec le même vinaigre; lorſqu'il ſera cuit, on ajoûtera des anchois, capres, échalottes, & du citron verd dans la ſauce qu'on liera avec de la farine frite.

Autre façon de l'apprêter. Après l'avoir piqué de menu lard, on le met mariner avec quelques gouſſes d'ail; on l'enveloppe enſuite de papier, & on le fait rôtir ainſi à la broche: lorſqu'il eſt cuit, on le mange à la poivrade.

On peut apprêter ainſi la chair du faon de daim, obſervant de faire la marinade moins forte.

DALLE, *terme de marine*; petite auge dont on ſe ſert dans les brûlots pour conduire la poudre aux matieres combuſtibles.

C'eſt auſſi un petit canal placé ſur le pont d'un vaiſſeau, pour recevoir l'eau.

Les marchands de marée appellent *dalle* les tronçons de poiſſons qu'ils vendent en détail. Les dalles ſont les morceaux pris entre tête & queue.

DALLER, monnoie d'argent, qui a cours en Allemagne; elle eſt au titre d'onze deniers onze grains, peſe ſept gros un denier vingt grains, & vaut de notre monnoie cinq livres neuf ſols cinq deniers.

Le *daller* de Hollande eſt au titre de huit deniers vingt grains; mais il ne vaut de notre monnoie que trois livres quatre ſols deux deniers.

Le *daller* de Baſle & de St. Gal eſt au titre de dix deniers huit grains, & vaut de notre monnoie quatre livres ſix ſols quatre deniers.

Le *daller* oriental eſt une monnoie d'argent fabriquée en Hollande; & dont les Hollandois font uſage dans le commerce qu'ils font en Orient & avec les Turcs. Elle n'eſt pas conſtamment du même titre, & elles ſont pour la plûpart de mauvais aloi.

DALOT, *terme de marine*; canal fait pour donner écoulement aux eaux d'un vaiſſeau. Ce ſont des morceaux de bois percés & placés en pente le long du tillac; on les fait paſſer à travers du bordage; & leur uſage eſt de procurer l'écoulement des eaux des gouttieres & des pompes. On donne à ces trous quatre pouces de diametre. C'eſt ce que l'on appelle encore *orgues*, *daillons*, ou *dallons*.

DAMAS, étoffe de ſoie, partie moire & partie ſatin, dont les fleurs ſont élevées au-deſſus du fonds. Elle n'a point d'envers, car ce qui eſt damas d'un côté eſt ſatin de l'autre. On compte quatre ſortes de damas; les damas ordinaires pour robes, les damas pour meubles, les damas liſérés & les damas brochés. Ils ont demi-aune moins un vingt-quatrieme de largeur, & l'on ne doit y employer que de la ſoie cuite pour la chaîne & pour la trame.

Les damas les plus eſtimés ſe fabriquent à Lyon, à Tours, à Veniſe, à Turin, à Lucques, à Genes.

On appelle *damas caffard* une étoffe qui imite le vrai damas, & dont la trame eſt de poil, ou de fleuret, ou de fil, ou de laine, ou de coton; & damas des Indes,

ou de la Chine, ceux qui font fabriqués à la Chine & dans les Indes, d'où on les tire. Ils font de toutes fortes de couleurs & meilleurs que les nôtres: on peut les dégraiffer, fans qu'ils perdent rien de leur beauté; il n'en eft pas ainfi des nôtres; ils ont encore l'avantage de prendre mieux la teinture. Ils portent fept, onze & douze aunes de long fur trois huitiemes & fept feiziemes de large.

Le damas d'Abbeville eft une étoffe dont la chaîne & la trame font de fil, mais qui eft à fleurs comme le damas de foie, & fe fabrique de même.

Le damas de Caux ne différe du précédent, qu'en ce qu'il eft rayé & non à fleurs: ces deux dernieres efpéces s'emploient pour les ameublemens.

DAMAS, ou *grand Caen*, linge ouvré qu'on fabrique en baffe-Normandie.

DAMASQUETTES, étoffes fabriquées à Venife, dont le commerce fe fait au Levant, & furtout à Conftantinople, où on les tranfporte. Elles font à fleurs d'or, ou à fleurs de foie, & portent également dix-huit aunes de long.

DAMASQUIN, ou ROTTE, poids en ufage dans le Levant, & principalement à Seyde. Il vaut quatre livres onze onces de Marfeille, & cent damafquins équivalent à trois cents quatre-vingt livres de Paris.

DAMASQUINER: c'eft orner de fil d'or ou d'argent les ouvrages de fer ou d'acier, après les avoir cifelés.

Pour damafquiner, l'ouvrier fait, avec le burin, de profondes entailles fur le métal, & les remplit d'or & d'argent. Il y a une autre maniere de damafquiner, mais fuperficiellement; après avoir haché le fer par deffous avec le couteau à tailler, on le met en bleu, on y deffine enfuite differens ornemens, & l'on fait entrer dans les traits du deffein avec le cifeau un fil d'or ou d'argent, qu'on amatit enfuite avec le matoir.

DAMASSÉ, linge ouvré qui fe fabrique en Flandre, & qui eft ainfi nommé, parce qu'il reffemble beaucoup au damas de foie, par les fleurs & autres deffeins dont il eft orné. On en fait des ferviettes & des nappes.

DANSER *la pâte*, terme dont on fe fert principalement dans les boulangeries où fe fait le bifcuit de mer: il fignifie retourner plufieurs fois fur une table la pâte que l'on a fuffifamment pétrie dans le pétrin: on danfe la pâte jufqu'à ce qu'elle foit ferme & reffuyée, ce qui dure environ un quart d'heure.

DARIDAS, étoffe qu'on fabrique aux Indes avec une efpece de fil ou de coton qui fe tire de certaines herbes.

DARNAMAS. On donne ce nom au meilleur coton qu'on tire de Smyrne: c'eft celui d'une plaine voifine de cette ville, où on le cultive, & qui en produit abondamment.

DARTRES, maladie des chevaux qui attaque le cou, la tête & les cuiffes, & d'autres parties. Les vieux chevaux font plus expofés que les jeunes à avoir une humeur dartreufe, avec demangeaifon aux jambes, qui les fait gratter jufqu'à emporter le poil. Le traitement qu'on doit employer, eft la faignée qu'il faudra reïtérer fuivant le befoin; l'ufage intérieur des apéritifs délayans, des rafraîchiffans, de l'acier & du foie d'antimoine qu'il faudra continuer long-tems. Pour remede externe, les bains tiennent le premier lieu: fi c'eft l'été, on tiendra le cheval dans l'eau, pendant une heure: on aura foin de

le frotter tous les jours avec de l'eau-de-vie & l'onguent que nous allons décrire. Prenez une livre de soufre & autant d'huile de noix, trois livres de pulpe de racine de patience sauvage; on broiera le soufre avec l'huile de noix; & après y avoir mêlé la pulpe, on aura un onguent.

Il sera bon encore de mettre le cheval à l'eau blanche & au son, ou à la paille moulue, ou à la farine d'orge.

DATAIRE. On appelle de ce nom un officier de la chancellerie romaine, préposé pour tenir un registre exact du jour auquel il reçoit les mémoriaux que les ecclésiastiques envoient à Rome par l'entremise des banquiers expéditionnaires, pour obtenir des bénéfices que le pape confere hors du consistoire.

Il est de la derniere importance que cet officier, & tous les autres de la daterie, soient exacts & prompts à donner date. Nous lisons dans les libertés de l'église Gallicane, art. 47, que »quand un »François demande au pape un »bénéfice assis en France, vacant »par quelque sorte de vacation que »ce soit, le pape est tenu lui en »faire expédier la signature du »jour que la réquisition & sup»plication lui en est faite; & en »cas de refus, peut, celui qui y »prend intérêt, présenter sa re»quête à la cour, laquelle ordon»ne que l'évêque diocésain ou »autre, en donnera sa provision »pour être de même effet, qu'eût »été la date prise en cour de Ro»me, si elle n'eût été lors refu»sée.

Ainsi quand un bénéfice est demandé à Rome par un François, il est censé lui être conféré par le pape, au moment même qu'il a fait ce qu'on nomme, retenir une date pour ce bénéfice; & cette date se retient en mettant dans la boête du dataire, à l'arrivée du courrier de France, un mémoire contenant les noms & qualités de l'impétrant, les bénéfices dont il est déja pourvu s'il en a, le nom & les qualités du bénéfice impetré, le genre de la vacance de ce bénéfice, & les dispenses dont on demande que la provision soit accompagnée.

DATE *des actes*, c'est l'indication précise du jour & de l'année où ils ont été faits.

La date est nécessaire à tous les contrats. L'ordonnance de 1735, art. 20, exige que les testamens devant notaire & olographes, soient datés, à peine de nullité. Sans cela, il ne seroit pas possible de sçavoir si le souscripteur étoit majeur ou mineur à l'époque de l'acte. Ce seroit un moyen pour éluder les loix qui défendent de contracter avec les personnes au-dessous de ving-cinq ans. Mille autres fraudes, de tous les genres, se commettroient également.

Il faut en excepter les billets. Il y a une loi qui décide en termes formels, que les billets ou promesses sont valables, quoiqu'ils ne soient pas datés. Nous suivons ces dispositions quand on ne soupçonne point qu'il y ait de la fraude. Les circonstances & la qualité des parties déterminent les juges dans ces sortes d'affaires. Godefr. *ad leg.* 34. §. 1. *de pign. & hip. l. Cùm tabernam*, ff. *de pignoribus.*

Tous les jugemens doivent être du jour qu'ils ont été arrêtés; ordonnance de 1667, tit. 26, art. 8.

Un procureur & un huissier au grand conseil, convaincus, l'un d'avoir fait signifier, l'autre d'avoir signifié une requête d'opposition à un arrêt, antidaté de deux jours, ont été admonestés, & condamnés en une aumône, par arrêt du grand

conseil du 11 Août 1728. Le *recentum* de l'Arrêt leur enjoint de se défaire de leur charge, sinon ordonne qu'il y sera pourvu, & cependant les interdit de leurs fonctions.

Par un arrêt rendu en la grand-chambre, le 19 Mai 1738, la cour a déclaré valable le testament de la dame de Goësbrian, lequel étoit daté du mardi 9 Mai 1738. La difficulté sur la validité de ce Testament, naissoit de ce que la dame de Goësbrian étoit décédée le mardi 8 Mai; mais comme elle avoit signé son testament, la cour n'estima pas que cette erreur de date provenant du fait des notaires qui avoient mis Mardi 9 Mai, au lieu de mardi 8 Mai, pût donner atteinte à la validité du testament.

On regarde en justice réglée, la date des écrits sous seing privé, comme incertaine, parce qu'il dépend toujours de la partie qui les signe de les antidater : d'où vient que l'on dit communément de ces actes qu'ils *n'ont point de date*. Pour leur en assurer une, on est obligé de les faire controller, ou de les déposer chez les Notaires. Par exemple, une fille majeure fait un billet sous seing privé : son créancier apprend qu'elle se marie : il ne veut point faire paroître dans ces circonstances son titre de créance, où elle n'est pas encore exigible : il craint que dans la suite le mari n'allégue que le billet a été antidaté, & fait *constante matrimonio* : il le dépose chez un notaire avant le mariage. Cela lui donne une date certaine du jour du dépôt dont le notaire dresse un acte.

DATE. La petite date est celle que l'expéditionnaire met au bas de la supplique. Elle est ensuite vérifiée par l'officier des dates sur son regiſtre ; & le dataire ou sous-dataire met la grande date de sa main.

L'édit de Henri II de 1550, appellé des petites dates, porte en l'article 10, que les résignations expédiées sur des procurations surannées, sont nulles. Et il est remarquable, suivant l'article 11, que les bénéficiers ne peuvent écrire en cour de Rome pour y faire expédier des résignations, s'ils n'envoient en même tems les procurations pour résigner.

DATTES, *dactyli*, fruits du palmier-dattier. Elles sont plus grosses que le pouce & de la longueur du doigt, charnues, fermes, de couleur jaune, d'un goût vineux, doux & agréable ; leur noyau est rond, long & fort dur, & portant un sillon dans sa longueur : il contient une amande grêle, rougeâtre & un peu amere. Dans l'Inde, en Syrie, en Afrique, en Egypte, les habitans mangent ces fruits, lorsqu'ils sont mûrs ; mais ceux qui viennent en Europe, ne sont employés qu'en médecine dans les tisanes pectorales. On en apporte de Salé ; les meilleures sont celles que l'on tire de Tunis.

DATTIER. V. *Palmier-Dattier*.

DAUBE, ragoût qu'on mange froid & qui se sert en entremets. On met en daube le gigots de veau & de mouton, les canards, oies, & poulets d'Inde.

DAUBE *de canard* : après l'avoir lardé de petit lard, assaisonné d'épice & de sel, on le fait cuire avec bouillon, vin blanc, sel, poivre, cloux de girofle, laurier & fines herbes, jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de bouillon ; lorsqu'il est cuit, on le tire du feu & on le laisse refroidir dans son bouillon ; on le sert à sec sur une serviette blanche garnie de persil. On peut faire de même les daubes de poulets d'Inde, de perdrix & autres volailles.

DAUPHINE, petit Droguet tout de laine, non croisé, legérement jaspé de différentes couleurs: ce qui provient de ce que les laines qui entrent dans sa composition, sont teintes & mélangées avant que d'être cardées & filées. On la fait sur le métier à deux marches. On fabrique beaucoup de cette étoffe à Reims : la piéce porte depuis trente-cinq aunes jusqu'à quarante-cinq de longueur, sur demi-aune de large.

DE, *en termes d'architecture*, est un cube de pierre, placé sous les pieds d'une statue & sur son piedestal, afin qu'elle soit plus élevée & plus apparente.

DEALDER, monnoie d'argent fabriquée en Hollande où elle a cours. Elle est au titre de dix deniers cinq grains, & vaut trois livres trois sols quatre deniers.

DEBAIL. Ce mot est le contraire de bail. Pour entendre le premier terme, il faut sçavoir ce que signifie le second. Or par bail, dans le sens qui lui convient, on entend dans plusieurs de nos coutumes, l'autorité qu'a le mari sur la personne & sur les biens de sa femme. Ainsi débail est la liberté que la femme acquiert par la mort de son mari. On appelle aussi le mari lui-même, dans quelques endroits, bail de sa femme, c'est-à-dire, garde ou gardien. C'est encore dans ce sens que les peres & meres qui ont la garde de leurs enfans mineurs, sont dans diverses coutumes, appellés *baillistres*.

Selon Loiseil, liv. 1. de ses Institutes coutumieres, titre 4, bail signifie presque la même chose que garde, mainbour, gouverneur, légitime administrateur & régent : si ce n'est que dans quelques endroits, garde se dit en ligne directe : & bail en collatérale. Voyez l'explication instructive & fort étendue que donne Loiseil au lieu cité de chacun de ces mots.

DEBARQUEMENT, *terme de commerce*, opposé à *chargement* de vaisseau : c'est la sortie des marchandises, des agrés, &c. hors d'un vaisseau pour les mettre à terre. Suivant l'ordonnance de la marine de 1685, les proprietaires des marchandises débarquées sur le quai, sont obligés de les faire enlever à leurs frais, dans l'espace de trois jours, passé lequel tems ils peuvent être condamnés à l'amande.

DEBAT, dans le sens judiciaire, est la cause, l'instance, ou le procès qui se poursuit contradictoirement entre deux personnes, ou un plus grand nombre. C'est la contestation elle-même généralement prise.

DEBATS *de compte*. C'est ainsi qu'on nomme les contestations qui naissent entre le rendant compte, & l'oyant, sur les articles de la recette, de la dépense, & de la reprise du compte.

Les écritures qui contiennent ces débats de compte, sont appellées *debats*, parce qu'elles commencent par ce mot : *Débats que met par-devant vous, &c.*

Le rendant compte répond ordinairement à ces débats. Les écritures contenant ces réponses, s'appellent *soutenemens* ; c'est par ce mot qu'en commence le titre: *Soutenemens que met par-devant vous, &c.*

Après que le compte a été présenté & affirmé, on en donne copie au procureur de l'oyant, & on lui communique les piéces justificatives : & après la communication, si les parties ne sont pas d'accord, on prend au greffe un appointement à fournir par les oyants leurs consentements ou débats, dans huitaine ; & les soutenemens par le rendant, huitaine

après ; écrire & produire dans une autre huitaine, & contredire dans la huitaine ſuivante.

Les délais de huitaine en huitaine ſont preſcrits, pour marquer les tems auxquels les forcluſions ſont acquiſes. Et quoique les juges aient le pouvoir de juger à l'expiration de ces délais, cependant ils donnent du tems aux parties, & ne rendent jamais de jugemens ſi précipités.

L'uſage eſt, au châtelet de Paris, de s'aſſembler chez le commiſſaire, pour mettre, par forme d'apoſtilles, à côté de chaque article, les conſentemens, débats & ſoutenemens des parties ; de ſorte que les articles de la dépenſe qui ſont alloués, & ceux de la recette ou de la repriſe qui ſont accordés, n'entrent plus dans la conteſtation. Cette pratique eſt abrogée par-tout ailleurs.

DEBENTUR. Par ce mot latin, on entend la quittance que chaque officier des cours ſouveraines donne au roi, lorſqu'il reçoit les gages qui lui ſont dûs, à raiſon de ſa charge. On appelle cette quittance *debentur*, parce qu'elle commence ainſi : *Debentur mihi*, &c.

DEBET, ſignifie une dette. Ce ſont les ſommes dont un comptable eſt reſté reliquataire.

DEBET, *terme de teneur de livres*, qui ſe dit de la page à main gauche du grand livre de raiſon, intitulé *Doit*, ſur lequel ſont portés tous les articles qui ſont à la charge du compte y contenu. Ainſi l'on dit : Je vous ai débité ; ou, J'ai paſſé à votre débit cette ſomme que j'ai payée pour vous.

DEBIT, *en terme de commerce*, ſe dit de la vente prompte & facile des marchandiſes.

DEBITER, outre la ſignification qu'on peut voir au mot *Débit*, ſignifie, parmi les marchands de bois, exploiter les bois dans une forêt ; faire du bois d'ouvrage, comme lattes, échalas, poutres, ſolives, gouttieres, &c.

DEBITEUR, eſt celui qui eſt obligé à donner, ou à faire quelque choſe à quelqu'un. Et cette obligation peut deſcendre de quatre cauſes, ſçavoir, du contrat, du quaſi-contrat, du délit, & du quaſi-délit.

Il eſt de l'honneur, ſouvent même de la prudence du débiteur de s'acquitter envers ſon créancier. La peine du défaut du payement dans le tems convenu, eſt la condamnation aux dépens des pourſuites, & aux intérêts du jour de la demande. Il faut en excepter le cas où l'on auroit promis de faire quelque choſe, à quoi on auroit manqué : ſi ce manquement a fait tort à celui envers qui on s'étoit obligé de faire, il y a lieu à condamnation à des dommages & intérêts qui doivent être réglés par des experts, ſi cela eſt poſſible ; ſinon, c'eſt laiſſé à la prudence du juge.

Si le débiteur à jour certain, ou qui doit néceſſairement arriver, paye avant le tems, il n'a point d'action en répétition, l. 10. *de condict. ind. ſecùs*, à l'égard du débiteur ſous condition, l. 16, *eodem.*

Quoique le débiteur à jour certain, ou qui arrivera néceſſairement, ne puiſſe être forcé avant le tems, il peut ſe libérer avant ce tems-là, *leg.* 70, *de ſolut.* l. 38, §. 16. *de verb. oblig.* à moins que le contraire n'ait été ſtipulé dans une tranſaction, ou dans une vente.

Le débiteur eſt libéré par des offres intégrales & conſignation, *eo loco quo debetur ſolutio*, l. 9. *cod. de ſolut.*

Il ne peut renoncer, au préjudice de ses créanciers, à la prescription acquise. Desp. Tom. I, part. 1, tit. 5, sec. 3, n. 9.

Chacun des débiteurs obligés solidairement, & avec renonciation au bénéfice de division, peut être poursuivi & contraint pour le tout, ff. *& cod. de duobus reis.* Arrêtés de M. Lamoignon, *ibid. n.* 4. Cout. d'Anjou, art. 468. Commentateurs sur cet art.

Un étranger qui n'a point d'intérêt à la dette, peut, sous le nom du débiteur, pour lui faire plaisir, délibérer & contraindre le créancier de recevoir; mais il ne peut faire le payement en son nom, ni demander à être subrogé dans les droits & hypotheques du créancier, sans le consentement du débiteur. *Leg.* 30. ff. *de negot. gestis. Leg.* 23, ff. *de solut.* Renusson, de la subrogation, ch. 10; Dumoulin, des contrats & usures, §. 285.

On dit communément, *le mort exécute le vif, & le vif n'exécute pas le mort,* c'est-à-dire, que l'héritier du créancier peut exécuter le débiteur; mais le créancier ne peut pas exécuter de plein droit l'héritier de son débiteur décédé. Par l'ordonnance de François I de l'année 1539, l'héritier sans être personnellement condamné, pouvoit être exécuté, à la charge des dommages & intérêts; mais elle a été abrogée par une déclaration de Henri II, du 4 Mars 1549, dont voici les termes: *Ne pourra le créancier faire exécuter les obligations ou condamnations contre l'héritier de son obligé ou condamné, sans avoir préalablement fait déclarer contre lui les obligations ou condamnations exécutoires, comme elles étoient contre le défunt.*

Cette jurisprudence est observée. Il y a dans le style civil au titre 2 des ajournemens, une formule d'exploit d'assignation contre l'héritier. L'article 168 de la coutume de Paris y est conforme: *Quia ab executione*, dit la loi: *non est incipiendum*, ff. de execut. rei jud.

Papon rapporte des arrêts qui confirment la même doctrine. Et la raison que l'on en rend, c'est que l'obligation étant personnelle, elle n'a point de suite contre le successeur qui ne l'a point passée: il est même nécessaire de faire déclarer exécutoires les contrats de constitution de rente, & de faire passer titre nouvel, avant que de saisir les immeubles. M. C. Dumoulin sur l'art. 163. de la coutume de Blois.

+ *DEBITIS*, sont des lettres qui s'expédient dans les chancelleries, & qui contiennent un mandement au premier huissier, de contraindre le débiteur de l'impétrant au payement des sommes dûes, suivant des actes qui, quoiqu'authentiques n'ont pas une exécution parée. Voyez Denisart au mot *hypotheque.*

Quand les contrats & obligations sont passés dans une justice royale, ils ne sont point exécutoires dans une autre, sans la permission du juge des lieux: pour se passer de cette permission, on se sert de lettres de *debitis*, quand c'est dans l'étendue du même parlement. Et quand c'est dans un autre parlement, il faut des lettres de *pareatis.* Voyez au mot *Pareatis.*

DEBOUILLI, *terme de teinturier*, épreuve par laquelle on s'assure du bon ou mauvais teint d'une étoffe. Il y a différentes manieres de faire le débouilli, suivant la matiere qui entre dans la composition d'une étoffe, la couleur dont elle est, & les drogues qu'on a employées pour la teindre. Les étoffes

qui ont ſubi l'épreuve du débouilli, ſans ſe décharger, ou très-peu, & dont l'eau dans laquelle on les a miſes pour cette opération n'eſt point colorée; ces étoffes, dis-je, ſont du bon teint.

DEBUCHER, *terme de vènerie*, c'eſt faire ſortir le cerf de ſon fort, de ſon buiſſon.

DECANTATION, *terme de chymie*. Voyez

DECANTER; ce n'eſt autre choſe que verſer doucement & par inclination, d'un vaſe dans un autre, quelque liqueur devenue claire, lorſque les matieres qui y étoient mêlées ſe ſont ſéparées en ſe précipitant au fond du vaſe.

DECEMBRE: c'eſt, ſuivant notre calandrier le douzieme mois de l'année: vers le vingt-deux, le ſoleil entre dans le ſigne du capricorne; & l'hiver commence alors.

Il ne s'agit plus guère, dans ce mois, de ſonger à garantir les plantes de la gelée: on doit avoir pris ces ſoins, dès le mois précédent. Mais on peut ſemer les premiers pois, ſur quelques ados, afin d'en récueillir au mois de Mai.

C'eſt alors qu'on étend le fumier pourri ſur les endroits que l'on veut fumer, & qu'on fait germer les amandes. Pour cela, on prend un manequin au fond duquel on fait un lit de ſable, de terre, ou de terreau, de deux à trois pouces d'épaiſſeur, on forme enſuite un lit d'amandes qu'on a l'attention de placer toutes les pointes en-dedans; on met par-deſſus un lit de ſable, de terre, ou de terreau, de l'épaiſſeur que nous avons déja dit; puis un lit d'amandes, & ainſi de ſuite, juſqu'à ce que le manequin ſoit rempli. On porte alors le manequin dans la ſerre où on le place en pleine terre, & on a ſoin de le couvrir de grand fumier. Les amandes ainſi diſpoſées, doivent être germées au mois de Mars.

On peut dans ce mois tailler les arbres, ſi la gelée n'eſt pas trop forte; on doit ſemer ſous cloche la laitue ſur une couche de long fumier neuf, dont on aura attention de laiſſer auparavant amortir la chaleur.

DECHAPPERONNER, *terme de fauconnerie*, ôter le chaperon d'un oiſeau de proie, lorſqu'on veut le mettre en liberté & le laiſſer voler.

DECHARGE, acte par lequel celui qui ſe trouvoit chargé de titres, papiers, contrats ou autres choſes, eſt reconnu les avoir remis: c'eſt auſſi un acte par lequel on abandonne des droits qu'on pouvoit avoir ſur un tiers.

DECHAUSSER *un arbre*, *terme de jardinage*. C'eſt ôter ou découvrir en automne une partie de la terre qui eſt ſur les racines, afin qu'elles ſoient penétrées par les eaux de pluie & de neige. Il ne faut faire cette opération, que dans les terres ſéches: il faut bien s'en garder dans les terres humides.

DECHAUSSURES, *terme de vénerie*; c'eſt le lieu où le loup a gratté, où il s'eſt déchauſſé, & où il gîte.

DECHET; c'eſt la diminution qui arrive à la ſoie, principalement lorſqu'en perdant l'humidité qu'elle avoit en l'achetant, elle diminue de poids: le vendeur n'eſt point reſponſable du déchet envers l'acheteur. *Déchet* ſignifie encore toute diſſipation volontaire ou involontaire qui peut arriver dans cette marchandiſe ou par la négligence, ou par la friponerie des ouvriers ou des marchands.

DECHET, *en terme de commerce*, ſe dit, 1°. de la déduction que l'on fait pour le dégât arrivé

aux marchandises, ou pour les matieres étrangeres qui y sont mêlées ; 2°. diminution de prix, de valeur, de quantité, &c.... 3°. diminution des marchandises sujettes à couler, ou de celles de mode ou de fantaisie.

DECIMATEUR, est celui qui a le droit de percevoir les dîmes dans une paroisse. Voyez *Dîmes*.

Les curés devroient seuls avoir le droit de lever & percevoir les dîmes. Elles sont cependant dans la possession, pour la majeure partie, des évêques, des abbés, des chapitres & des moines. La raison en est que les évêques à qui la dîme se payoit autrefois, comme premiers pasteurs, en ont réservé une partie, lors du partage des biens ecclésiastiques, & qu'on en a donné d'autres aux chapitres & aux moines.

Le décimateur a la charge d'entretenir, de réparer, même de refaire le chœur & le cancel de l'église, de la paroisse dont il retire les dîmes.

C'est au decimateur, appellé encore *gros décimateur*, à payer la portion congrue au vicaire perpétuel. Que si les dîmes ecclésiastiques ne sont pas suffisantes pour le payement de la portion congrue, la déclaration de 1686 décide qu'elle sera payée subsidiairement sur les dîmes inféodées.

Il peut abandonner la dîme pour se décharger de la portion congrue ; & s'il le veut, seulement pour la vie du curé qui la demande.

Il ne doit pas dépendre du décimateur de ne faire durer cet abandon, qu'autant qu'il le juge à propos : il doit être pur & simple, & au moins pour la vie du premier curé qui a accepté.

Le décimateur doit fournir les ornemens, les vases sacrés, & les livres nécessaires à la célébration des offices.

Nous voyons cependant un arrêt rendu au grand-conseil le 27 Novembre 1670, rapporté dans les Mémoires du clergé, tom. 3, part. 3, tit. 5, qui a jugé que les gros décimateurs ne sont obligés qu'à fournir les livres, & non pas les ornemens : il faut croire que cet arrêt est intervenu sur quelques circonstances particulieres ; car, dans la régle bien constante, c'est au gros décimateur à fournir toutes ces choses.

Les dîmes peuvent s'affermer à toutes sortes de personnes par les décimateurs. Les ordonnances ne défendent qu'aux gentilshommes, & aux officiers de judicature, de prendre ces sortes de fermes : encore ne prononcent-elles pas la peine de nullité contre les baux qui leur en seroient faits ; elles veulent seulement que le gentilhomme qui se rend fermier des dîmes, soit imposé à la taille comme les roturiers, & que les officiers de judicature soient privés de leurs offices.

Les codécimateurs sont contraignables solidairement pour les réparations qui sont à faire aux chœur & cancel de l'église de la paroisse dans l'étendue de laquelle ils perçoivent la dîme : cela a été ainsi jugé par la sentence des requêtes du palais, du 30 Août 1687, confirmée par l'arrêt du 27 Juillet 1688.

Cette solidité que les habitans & la fabrique peuvent exercer, n'assujettit pas les décimateurs entre eux à contribuer également au payement de ces réparations ; ils n'en doivent supporter qu'à proportion de ce que chacun d'eux profite des dîmes. Les Seigneurs ou propriétaires qui possedent des dîmes inféodées, ne sont tenus de ces réparations, que subsidiairement : l'art. 21 de l'édit de 1695 s'ex-

plique sur tout cela d'une maniere claire & instructive. Voici ses dispositions.

» Les ecclésiastiques qui jouissent des dîmes dépendantes des » bénéfices dont ils sont pourvus, » & subsidiairement ceux qui possedent des dîmes inféodées, seront tenus de réparer & entretenir en bon état le chœur des » églises paroissiales, dans l'étendue desquelles ils levent lesdites » dîmes, & d'y fournir les calices, ornemens & livres nécessaires, si les revenus des fabriques » ne suffisent pas pour cet effet.

» Voulons que lesdits décimateurs dans les lieux où il y en a » plusieurs, puissent y être contraints solidairement, sauf le recours des uns contre les autres, » & que les ordonnances qui seront rendues par nos juges, sur » ce sujet, soient exécutées, nonobstant toutes oppositions ou appellations quelconques, & sans » y préjudicier.

Il faut observer que cet édit de 1695, en chargeant les gros décimateurs des réparations du chœur & des ornemens, livres & vases sacrés, fait une distinction entre les réparations du chœur & les ornemens, livres & vases sacrés; il impose aux gros décimateurs seuls l'obligation de payer les réparations du chœur : à l'égard des ornemens, livres & vases sacrés, il ne les en charge qu'au cas que les revenus de la fabrique ne soient pas suffisans pour fournir à cette dépense.

Les dîmes inféodées ne doivent contribuer, tant aux réparations du chœur, qu'aux ornemens, livres & vases sacrés, en cas d'insuffisance de la part de la fabrique, que lorsque les dîmes ecclésiastiques ne suffisent pas pour toutes ces charges. Il est indifférent que les dîmes inféodées soient possédées par un laïque, ou par un ecclésiastique; dans l'un & l'autre cas, les dîmes inféodées ne sont tenues que subsidiairement : l'édit de 1695 ne distingue point; & il est certain que lesdîmes inféodées, possédées par un ecclésiastique, conservent toujours leur qualité de dîmes inféodées, tant qu'elles sont possédées en fief.

Le contraire s'observe en Artois: les dîmes inféodées, possédées par des ecclésiastiques contribuent dans cette province aux réparations du chœur, concurremment avec les dîmes ecclésiastiques. On y suit en cela la disposition de deux anciens placards de 1587 & 1613, confirmés par arrêt du 31 Janvier 1708, rendu en la grand-chambre, sur les conclusions de M. Lenain, avocat général.

Reste à sçavoir à quoi les paroissiens sont eux-mêmes tenus. L'article 22 de l'édit de 1695, en contient une disposition expresse. Cet article porte : » seront tenus » pareillement les habitans desdites » paroisses d'entretenir & de réparer la nef des églises & la » clôture des cimetieres, & de » fournir au curé un logement convenable. Voulons à cet effet que » les archevêques & évêques envoient à notre très-cher & féal » chancelier, & aux intendans & » commissaires départis dans les » provinces pour l'exécution de » nos ordres, des extraits des procès-verbaux de leurs visites, qu'ils » auront dressés à cet égard : enjoignons auxdits intendans & commissaires de faire visiter par des » experts lesdites réparations, d'en » faire dresser des devis & estimations en leur présence, ou de leurs » subdélégués, le plus promptement qu'il sera possible, les maires, échevins, syndics & marguilliers appellés, & de donner » ordre que celles qui seront né-

»cessaires, soient faites incessamment, même de permettre aux »habitans d'emprunter les sommes »dont il sera besoin.

Suivant cet édit, les réparations du chœur sont à la charge du gros décimateur; celles de la nef, la cloture du cimetiere, & le presbytere sont à la charge des habitans: les ornemens, livres & vases sacrés doivent être fournis par la fabrique: si les gros décimateurs en sont tenus, ce n'est que dans le cas où les revenus de la fabrique ne sont pas suffisans. Les charges imposées aux décimateurs, doivent, aux termes de l'article 21, être supportées par les décimateurs ecclesiastiques: ce n'est que subsidiairement que ceux qui possedent des dîmes féodales, peuvent en être tenus. Cet article prononce aussi la solidité contre les décimateurs, sauf le recours des uns contre les autres.

Quoique l'édit n'ait point fait de distinction entre les grosses dîmes, & les vertes dîmes, relativement aux charges, cependant on juge que les vertes dîmes n'y doivent pas contribuer.

On juge également qu'il n'y a, parmi les grosses dîmes, que les dîmes anciennes qui doivent contribuer au payement des charges. *De Jouy*, *Principe des dîmes.*

DÉCIMES, sont des subventions annuelles qui se levent pour le roi, sur tout ce qui compose le clergé.

Il a été un tems où les dîmes de l'église, n'étoient pas sujettes à ces subventions. Dans la suite, on ne les leva que dans certaines conjonctures. On prétend que S. Louis a été le premier de nos rois qui se soit fait payer de décimes par le clergé. Sous François I, ce droit de subvention devint annuel.

Il y a des décimes ordinaires 1292906 liv. 13. s. 9. den. fixés à cette somme par le contrat qu'en a passé le clergé le 4 Juillet 1646. Ce contrat est renouvellé de dix ans en dix ans, par le clergé assemblé qui promet chaque fois d'en faire le payement au roi chaque année.

Outre les décimes ordinaires, le clergé en leve d'extraordinaires qui se réglent dans les assemblées, pour payer ses dettes.

Quand le montant de ce que tout le clergé doit payer annuellement, est déterminé pour l'assemblée générale, elle fixe dans la même assemblée ce que chaque diocèse en doit supporter.

Dans tous les diocèses qui sont partie du clergé de France, il y a un bureau de décimes, composé d'ecclésiastiques, qui impose toutes les taxes des particuliers & des corps assujettis à payer ces subventions. Le rolle de ces taxes s'arrête à-peu-près dans la même forme que celui des tailles, mais sur papier commun.

Le rolle des décimes est exécutoire par provision, comme celui des tailles. Et s'il naît des contestations qui y soient relatives, soit parce que les particuliers se prétendent surtaxés, soit pour les contraintes qui peuvent s'exercer contre ceux qui refusent ou qui négligent de payer, elles se portent au bureau diocésain, devant les ecclésiastiques dont il est composé, & qui sont juges sur cette matiere par attribution en premiere instance.

Outre les bureaux diocésains qui ne peuvent juger qu'à la charge de l'appel, il y a en France huit bureaux généraux, ou chambres ecclésiastiques supérieures qui jugent souverainement & en dernier ressort, toutes les causes & procès qui leur sont portés par appel des diocèses de leur ressort.

Les hôpitaux & hôtels-Dieu sont

exempts de tous ſubſides, des décimes & autres impoſitions que le clergé leve pour être payé au roi : c'eſt le droit commun du royaume. Voici comment s'en explique l'ordonnance de François I. de l'année 1544 : « Voulons tous les hôtels-»Dieu, hôpitaux, maladeries, »léproſeries, & autres établiſſe-»mens de ſemblables qualités, »non érigés en titre de bénéfice, »n'être compris en quelque ſorte & »maniere que ce ſoit; en tant que »beſoin eſt, les avons, des dons »gratuits, décimes, & em-»prunts, exemptés & exemptons.

Le curé à portion congrue eſt obligé de payer les décimes ſur ſa portion congrue. La déclaration de 1690 a fixé à 50 liv. la ſomme la plus forte à laquelle un curé à portion congrue, puiſſe être impoſé, tant pour décimes ordinaires qu'extraordinaires, dons gratuits, &c. Il y a eu depuis des contrats paſſés entre le roi & le clergé, par leſquels il a été permis d'impoſer les curés à portion congrue, à une ſomme plus forte.

Le procès-verbal de l'aſſemblée du clergé de 1710, porte que les curés & vicaires perpetuels qui jouiſſent de la portion congrue, & qui n'ont qu'un modique caſuel, pourront être impoſés à la ſomme de 10 livres par an; enſorte que, compris les dîmes, rentes, rachats du ſecours extraordinaire, & autres charges, ils ne pourront être impoſés que juſqu'à la ſomme de 60 liv. à moins que, d'ailleurs ils ne jouiſſent de quelques novales ou de quelques biens patrimoniaux, ou d'acquêts, & que ceux qui auront des caſuels conſidérables, pourront être impoſés au-delà de 10 liv. ſelon la prudence & conſcience des archevêques, évêques, & députés des bureaux diocéſains.

Henri II créa, en titre d'offices, des receveurs des décimes dans chaque principale ville des archevêchés & évêchés du royaume.

Une déclaration du 22 Février 1724, enrégiſtrée le 21 Mars, accorde aux diocèſes une préférence à tous autres créanciers pour raiſon des décimes & autres impoſitions du clergé ſur les revenus des bénéfices & des communautés.

L'article 2 de cette déclaration porte que *les diocèſes auront pareillement privilége à tous créanciers, ſur les immeubles des receveurs des décimes, & ſur les meubles par eux acquis depuis leurs proviſions auxdits offices, pour raiſon des ſommes dont ils ſe trouveront redevables envers leſdits diocèſes* de la même maniere que le roi *a privilége ſur les biens des officiers comptables.*

DECISOIRE. Ce mot dérive du verbe *décider* qui ſignifie juger une queſtion. Ainſi déciſoire eſt un adjectif qui, en terme de palais, n'a de ſignification, que quand il eſt joint au mot *ſerment*. Voyez ci-après *Serment déciſoire*, qui eſt celui qui eſt prêté en juſtice & qui a été déféré par la partie adverſe, à l'effet de s'en raporter à ce ſerment. Celui qui prête ce ſerment, devient en quelque ſorte, juge dans la conteſtation. C'eſt uniquement en conſequence de ce qu'il aura juré, que le juge eſt obligé de prononcer.

DECLARATION, ſe dit de l'état qu'un créancier donne de ſes effets à ſes créanciers, lorſque, dans le deſordre de ſes affaires, il veut obtenir la remiſe d'une partie de ſes dettes, ou un délai pour le payement.

DECLARATION, *en terme de douane & de commerce*, eſt l'état exact & circonſtancié de ce qui eſt contenu dans les balles, ballots ou caiſſes, conduits par les voituriers

dans les bureaux d'entrée ou de ſortie.

Par l'ordonnance des cinq groſſes fermes de 1687, les marchands & voituriers ſont obligés de faire la déclaration des marchandiſes qu'ils ont envie d'introduire dans le royaume ou d'en faire ſortir, pour les marchandiſes qui entrent, dans le bureau le plus proche de la route; & pour celles qui ſortent, au bureau le plus voiſin du lieu où ils chargent.

Dans ces déclarations, ſoit d'entrée, ſoit de ſortie, on doit y faire mention de la qualité, du poids, du nombre & de la meſure des marchandiſes, du nom du marchand ou facteur qui les envoie, & de celui à qui elles ſont adreſſées; du lieu du chargement & de celui de la deſtination; enfin des marques & numeros des ballots.

Il faut encore qu'elles ſoient ſignées par les marchands ou propriétaires des marchandiſes, ou leurs facteurs, ou même ſimplement par les conducteurs & voituriers, & être enrégiſtrées par les commis des bureaux où elles ſe font.

C'eſt proprement un double des factures qui reſtent entre les mains des viſiteurs, receveurs ou controlleurs pour leur sûreté & pour juſtifier qu'ils ont fait payer les droits ſur le pied porté par les tarifs. C'eſt ſur ces déclarations fournies au bureau, que les commis délivrent ce qu'on appelle, en terme de douane, *acquit* de payement. Voyez *Acquit*.

Les capitaines, maîtres, patrons de barques ou de vaiſſeaux & autres bâtimens marchands qui arrivent dans les ports ou autres lieux où il y a des bureaux, ſont tenus de donner leur déclaration dans les vingt-quatre heures après leur arrivée, & de préſenter leur connoiſſement: ce n'eſt qu'enſuite que les marchandiſes ſont viſitées, peſées, meſurées & nombrées, & les droits payés.

Les voituriers & les conducteurs de marchandiſes, ſoit par eau, ſoit par terre, qui ne ſont pas munis de leurs déclarations en arrivant dans les bureaux, ſont tenus de déclarer ſur les régiſtres le nombre de leurs balles, ballots, ou caiſſes, leurs marques & numeros, à la charge de faire ou de rapporter dans quinzaine, ſi c'eſt par terre, & dans ſix ſemaines, ſi c'eſt par eau; une déclaration des marchandiſes en détail; & cependant les balles & ballots doivent reſter en dépôt dans le bureau.

La déclaration une fois donnée, on ne peut ni y ajouter ni y diminuer, ſous prétexte d'omiſſion ou autrement; & c'eſt ſur ce qui a d'abord été déclaré, que l'on doit juger de la vérité ou de la fauſſeté de la déclaration.

Quand une déclaration ſe trouve fauſſe dans la qualité des marchandiſes, elles doivent être confiſquées, & toutes celles de la même facture appartenant à celui qui a fait la fauſſe déclaration, même l'équipage, s'il lui appartient; mais non la marchandiſe & l'équipage appartenant à d'autres marchands, à moins qu'ils n'aient eu part à la fraude; & quand la déclaration ſe trouve fauſſe dans la quantité, on ne confiſque que ce qui n'a pas été déclaré. Il y a un arrêt du conſeil d'état du roi, du 9. Août 1723, qui a été donné en interprétation de celui dont nous venons de rapporter la ſubſtance, & qu'il ſera bon de conſulter.

DECLINATOIRE. C'eſt la requiſition que fait une perſonne aſſignée devant un juge d'être renvoiée devant un autre. Le défendeur propoſe ce renvoi, parce que le juge

devant lequel il eſt aſſigné, ne lui paroît pas compétent. Les exceptions déclinatoires doivent être propoſées avant de défendre au fond; ſans cela, on auroit reconnu le juge compétent, & on ne ſeroit plus recevable à propoſer de renvoi.

En conſéquence du déclinatoire propoſé, l'audience ſe pourſuit. Le juge retient la cauſe, s'il la trouve de ſa compétence. Si au contraire le défendeur eſt bien fondé dans ſon déclinatoire, le juge renvoie les parties, ou ordonne qu'elles ſe pourvoiront. C'eſt quand le juge eſt ſupérieur ou égal, qu'il prononce par renvoi; mais quand il eſt inférieur, il ordonne que ſes parties ſe pourvoiront. C'eſt la diſpoſition de l'art. 1. du tit. 6. de l'ordonnance de 1667.

Si le juge n'eſt pas compétent, qu'il refuſe le renvoi requis, & qu'il retienne la cauſe, comme il arrive aſſez ſouvent aux juges ſubalternes trop jaloux de leurs juriſdictions, on interjette appel *rectò* au parlement du déni de renvoi & d'incompétence. L'ordonnance veut même que le juge qui refuſe le renvoi, lorſque la fin de non procéder eſt légitime, puiſſe être intimé & pris à partie. Ordonnance de 1667, tit. 6, article premier, portant défenſe à tous juges de retenir aucune cauſe, inſtance ou procès, dont la connoiſſance ne leur appartient pas, avec injonction de renvoyer les parties devant ceux qui en doivent connoître, ou d'ordonner qu'elles ſe pourvoiront, à peine de nullité des jugemens; *& en cas de contravention, pourront les juges être intimés & pris à partie.*

La partie qui veut décliner, doit toujours, ainſi qu'il vient d'être obſervé, demander ſon renvoi avant la conteſtation en cauſe.

La conteſtation en cauſe ſe fait par le premier reglement, appointement ou jugement qui intervient après les défenſes fournies.

Ainſi lorſqu'un défendeur a demandé à mettre ſes garans en cauſe, c'eſt comme s'il avoit conteſté; car par-là il a reconnu la juriſdiction.

Celui qui eſt condamné par défaut, ſans avoir fourni de défenſes, n'eſt pas cenſé avoir reconnu la juriſdiction. Ainſi il peut demander ſon renvoi en comparoiſſant.

Il y a même un cas où le défendeur peut demander ſon renvoi, après conteſtation en cauſe; c'eſt lorſque la partie aſſignée a reconnu par erreur la juriſdiction.

Le renvoi peut être requis par le juge qui prétend être en droit de connoître de la cauſe, (ce qu'on appelle ordinairement *revendication*; (il peut être requis de la part du juge, en tout état de cauſe. Ce qui a lieu même où la partie aſſignée conſentiroit de plaider en la juriſdiction où la demande auroit été portée; parce qu'il ne doit pas dépendre des parties de changer l'ordre des juriſdictions, qui eſt de droit public. Il faut cependant que ce juge revendique avant la ſentence définitive.

Quand même le Seigneur ou ſon procureur fiſcal n'auroit pas demandé le renvoi de la cauſe, ſi le défendeur étoit appellant du déni de renvoi, le Seigneur pourroit, ſur l'appel au parlement, intervenir & demander que cette cauſe lui fût renvoyée.

Ces ſortes de renvoi doivent être requis par les ſeigneurs eux-mêmes, (du moins dans le cas où il s'agit de demander le renvoi d'un juge royal devant un juge royal) ou par leur fondé de procuration ſpéciale, ou par les procureurs fiſcaux, au nom de ces ſeigneurs,

parce que les seigneurs ne plaident par procureurs, que dans leurs justices, & dans celles qui leur sont inférieures : il faut que ce seigneur intervienne dans la cause : il ne suffiroit pas de faire cette révendication par un acte signifié au juge.

DECLINER, signifie proposer un déclinatoire, & demander au juge devant lequel on a été assigné son renvoi par devant un autre juge. Voyez *Déclinatoire*.

DECOCTION ; c'est la cuisson d'une ou de plusieurs drogues dans une liqueur convenable pour en extraire les vertus. On fait des décoctions avec des substances prises dans les trois regnes, & on y emploie toutes sortes de liqueurs suivant l'intention que l'on a. Il y a certaines substances qu'il faut laisser infuser, avant d'en faire la décoction : telles sont les racines de squine, le bois de gaïac, &c... Lorsque l'on veut faire une décoction de plusieurs sortes d'ingrédiens, on met bouillir d'abord les substances les plus dures comme les racines séches, &c.... puis les racines nouvelles, ensuite les fruits, puis les herbes hachées & les semences concassées, & enfin les fleurs & la réglisse.

DECOLLER ; les jardiniers se servent de ce terme, pour dire que la tige d'un arbre a été séparée du pied, à l'endroit de la greffe ; ainsi ils disent : cette greffe ou cet arbre se décolle.

DECOLLEUR : dans les vaisseaux qui vont à la pêche de la morue, on donne ce nom au matelot qui coupe la tête des morues qu'on vient de pêcher.

DECONFITURE. On entend par ce terme l'état d'insolvabilité où se trouve un débiteur envers ses créanciers ; ce qui arrive selon l'article 180 de la coutume de Paris, lorsque les biens du débiteur, tant meubles qu'immeubles, ne suffisent pas aux créanciers apparens.

La coutume & l'usage veulent que les créanciers ordinaires, en cas de déconfiture de la part du debiteur commun, touchent par contribution entre eux au marc la livre, le produit du mobilier de ce débiteur. Il n'y a point de privilége pour le premier saisissant, comme il lui est accordé par l'article 178 de la coutume de paris, si le débiteur est solvable.

Si, pour empécher la contribution, dit l'article 180 de la coutume de Paris, *se meut differens entre les créanciers apparens sur la suffisence, ou insuffisence des biens ; les premiers en diligence qui prennent les deniers des meubles par eux arrétés, doivent bailler caution de les rapporter pour être mis en contribution, au cas que lesdits biens ne suffisent.*

La déconfiture n'a point d'effet sur les dettes privilégiées ou hypothécaires ; elles conservent toujours leur avantage.

L'article 165 de l'ordonnance de 1629, veut que la disposition de la coutume de Paris, sur l'effet de la déconfiture, ait lieu dans tout le royaume, sans préjudice aux priviléges sur les meubles, & aux hypotheques sur les immeubles ; mais cette loi n'a pu avoir lieu dans le pays où les meubles sont susceptibles d'hypotheques comme les immeubles.

Il faut, pour qu'il soit constant qu'un homme est déconfi, c'est-à-dire, insolvable, que tous ses biens, tant meubles qu'immeubles, aient été saisis & vendus publiquement, & que le prix qui en est provenu ne soit pas suffisant pour satisfaire ses créanciers saisissans ou opposans.

Les

Les créanciers hypothecaires, qui ne peuvent pas être payés sur les immeubles, viennent tous avec les chirographaires sur les meubles, par contribution au sol la livre.

A l'égard des créanciers chirographaires, qui sont privilégiés, ils ne viennent point à contribution : ils peuvent se servir de leurs priviléges. Ainsi ceux qui ont vendu un meuble, & qui n'en sont point payés ; ceux à qui il est dû pour loyer de la maison où se trouvent les meubles ; ceux à qui il est dû pour dépens d'hôtellage, ne viennent point par contribution, non plus que ceux qui sont nantis du gage.

DECOUPÉ, *terme de jardinier* : c'est un parterre composé de plusieurs compartimens quarrés, longs, ovales, ronds dans lesquels on met des fleurs.

DECOUPLE, *terme de chasse* ; c'est le moment où on lâche & découple les chiens après la bête au laisser courre.

DECOUSURES, *terme de chasse* : c'est ainsi qu'on appelle les plaies que les sangliers font aux chiens avec leurs défenses.

DECRET *d'immeubles*, est un jugement qui adjuge l'immeuble saisi réellement sur un débiteur au plus offrant & dernier enchérisseur, après avoir observé toutes les formalités prescrites par les loix, coutumes & usages de chaque tribunal pour les saisies réelles.

Il y a deux sortes de décret d'immeubles, sçavoir, les forcés & les volontaires.

Les décrets forcés sont ceux, par le moyens desquels, les créanciers font judiciairement vendre les biens de leur débiteur.

Les décrets volontaires sont ceux que les acquéreurs d'immeubles font faire sur eux pour purger les hypotheques dont les biens qu'ils ont acquis peuvent être affectés.

L'un & l'autre décret demandent les mêmes formalités, à la différence seulement que, dans les décrets volontaires, on ne fait point de baux judiciaires, & que l'adjudication se fait au profit de l'acquéreur pour jouir conformément à son contrat d'acquisition.

» Dans les décrets forcés, il faut » une dépossession réelle de la partie saisie ; au lieu que dans les » décrets volontaires, la dépossession n'est que fictive ; & elle » n'empêche pas l'acquéreur de recevoir les fruits dont le vendeur » est indemnisé ou par le payement qui lui a été fait du prix » de l'immeuble vendu, ou par » l'intérêt stipulé par le contrat de » vente. ...

» Quelques praticiens (du châtelet) croient néanmoins que, » dans les décrets volontaires, il » est nécessaire de faire des publications d'encheres, comme pour » parvenir à un bail judiciaire, » sur lesquelles (publications) le » commissaire aux saisies réelles » prend des lettres de diligence, » sans aucune autre formalité que la » simple sentence qui lui en donne » lettres..... Mais cet usage n'est » ni ancien, ni observé dans toutes les poursuites de décrets volontaires : & depuis un tems considérable, il se trouve autant de » décrets volontaires dans lesquels » il n'a point été pris de ces lettres, qu'il y en a dans lesquels » on en a obtenu.

» D'ailleurs le poursuivant un » décret volontaire, satisfait à tout » ce qu'il doit faire pour la dépossession fictive de la partie saisie, » en faisant régistrer la saisie réelle » au bureau du commissaire aux » saisies réelles ; il n'y a que la » partie saisie dans un décret volontaire, qui ait intérêt dans les » fruits & revenus de l'immeuble

» saisi ; & on n'a jamais demandé » au commissaire aux saisies réelles, » qu'il rapportât aucune preuve » d'affiches, ou significations pour » parvenir à obtenir des lettres de » diligence ; ce n'est point une pro- » cédure nécessaire ni essentielle » dans un décret volontaire, pour » la validité duquel on ne dépossè- » de point l'acquéreur qui est la » partie saisie.

» Enfin on ne trouve ni ordon- » nance ni réglement concernant » les décrets volontaires. L'usage » les a seuls introduits : ils ne ten- » dent qu'à purger les hypothéques » qui peuvent être assises sur l'im- » meuble saisi : & ainsi ils n'ont » pour objet que le fonds & pro- » priété de l'héritage, & non les » fruits qui appartiennent toujours » à l'acquéreur : c'est pourquoi le » défaut des lettres de diligence » ne peut produire aucune nullité » dans les decrets volontaires ; » c'est ce qui est attesté par un acte de notoriété, donné au châtelet de Paris, le 9. Janvier 1726. en conséquence d'un arrêt de la Cour du 4 Septembre 1725.

Un décret volontaire peut devenir forcé, lorsque la vente a été faite à vil prix ; & il n'est pas même nécessaire d'en venir à faire une estimation des biens vendus pour constater cette vilité : il suffit que le créancier l'allegue, & offre quelque chose de plus que le prix porté par le contrat, lorsque l'enchere se publie.

Pour surencherir & forcer un décret volontaire, il faut avoir une hypothéque sur l'héritage vendu ; un créancier chirographaire ne le pourroit pas.

Les formalités que demandent les décrets, sont trop multipliées, pour qu'on puisse entrer ici dans quelque détail sur cette matiére. On se contentera d'indiquer l'édit donné par Henri II. au mois de Septembre 1551 & l'arrêt d'enrégistrement du 21 Novembre suivant qu'on trouve dans Neron, dans Guenois, & dans le Praticien François.

Les dispositions de cet édit sont de rigueur : il faut absolument les suivre, & observer de plus celles des coutumes & les usages des lieux dans lesquels les biens décrétés sont situés.

Il faut seulement observer ici, qu'il y a des formalités dans les décrets, qui intéressent les créanciers, & d'autres qui n'ont pour objet que la partie saisie.

Les criées, les affiches, la publication des encheres regardent les créanciers ; & s'il y a des vices dans ces procédures, un créancier hypothécaire peut appeller de l'adjudication ; mais jamais un créancier ne peut faire usage des nullités qui peuvent se rencontrer dans les poursuites faites directement contre la partie saisie, comme par exemple, dans la dénonciation de saisie, d'affiches, dans l'assignation en interposition de décret, &c.

Pour la partie saisie, elle peut opposer les nullités, sans distinction de celles qui la regardent d'avec celles qui ne sont relatives qu'à ses créanciers.

Le décret volontaire poursuivi même sur un acquéreur de bonne foi, ne purge pas la propriété, parce que l'adjudication n'opere dans ce fait-là, qu'un seul & même titre avec le contrat d'acquisition. Il faut par conséquent, outre ce titre, une possession de 10. ans entre présens, âgés, & non privilégiés, pour prescrire la propriété, le décret volontaire ne servant, comme on vient de le dire, qu'à purger les hypotheques : c'est ce qui a été jugé par un arrêt rendu le 4 Mars 1746, en la grand'chambre.

Tant que le mari eſt vivant, le decret volontaire ou forcé de biens qui lui ont appartenu au tems & depuis ſon mariage, ne purge point l'hypotheque dont ils ſont affectés par le douaire que la coutume défere à la femme & aux enfans.

Le décret, tant forcé que volontaire, ne purge pas non plus les cens & droits de fiefs, qui ſont la marque de la mouvance envers le ſeigneur dont les héritages relevent; mais il purge ce que l'on nomme les profits de fiefs, c'eſt-à-dire, les arrérages des cens, droits ſeigneuriaux & féodaux, qui peuvent être dûs par l'héritage avant le décret.

Le Seigneur eſt diſpenſé de s'oppoſer pour le cens ordinaire, parce que c'eſt le tribut de la ſeigneurie directe qui ne preſcrit point, & à laquelle il eſt impoſſible de ſe ſouſtraire. Un acquéreur par décret le ſçait, ou doit le ſçavoir, parce que l'ignorance des loix ne ſe préſume point.

Les décrets ne purgent pas non plus les dîmes, ſoit eccléſiaſtiques, ſoit inféodées.

Si le débiteur d'une rente conſtituée vend un héritage à la charge de la continuation de la rente à laquelle il eſt affecté, le créancier ne peut demander qu'un titre nouvel à l'acquéreur. Mais ſi cet acquéreur fait pourſuivre ſur lui un décret volontaire pour purger l'hypothéque, alors le créancier peut demander ſon rembourſement; c'eſt ce qui a été jugé par arrêt rendu le 23 Janvier 1738, confirmatif d'une ſentence du châtelet de Paris du 13 Août 1737.

Le décret purge les ſervitudes; mais voyez quand & comment, au mot *ſervitude*.

DECRETS, *en matiere criminelle*, ſont des ſentences qui ſe rendent contre les accuſés, pour parvenir ou à s'aſſurer de leurs perſonnes, ou ſeulement à les interroger ſur les accuſations portées contre eux.

Ces décrets ſont de trois eſpéces, & produiſent des effets différens.

Le plus ſimple & le moindre eſt le décret d'aſſigné pour être oui; on ne ſçauroit en prononcer un plus léger. Son objet eſt de faire comparoir l'accuſé pour être interrogé ſur l'accuſation portée contre lui: il n'emporte aucune note contre le décreté qui continue toujours de jouir de ſon état & de la liberté, nonobſtant la ſignification qui lui en eſt faite.

Le ſecond eſt le décret d'ajournement perſonnel. Il ſe décerne dans des cas aſſez graves pour qu'il puiſſe en réſulter une peine infâmante: il emporte de droit interdiction des fonctions eccléſiaſtiques, & de celles des officiers auxquels il eſt ſignifié, ſuivant l'article II. du titre premier de l'ordonnance de 1670.

Le troiſiéme eſt le décret de priſe de corps. L'accuſé doit être conſtitué priſonnier en conſéquence de ce décret, ſi l'officier chargé de l'exécuter, peut en faire la capture, l'*appréhender*; c'eſt-à-dire, le joindre & le mettre ſous la main de juſtice, à la garde des geoliers dans la priſon.

Cette derniere eſpece de décret emporte également interdiction contre les officiers auſquels il eſt notifié.

Quelques eccléſiaſtiques ayant fait les fonctions de leur miniſtere, au préjudice des décrets d'ajournement perſonnel & de priſe de corps décernés contre eux, il eſt intervenu arrêt de réglement en vacation, le 3 Octobre 1752, portant » injonction à tous eccléſiaſ» tiques de quelque qualité & con» dition qu'ils ſoient, de ſe con» former aux loix & ordonnances

» & aux dispositions des saints ca- » nons.... En conséquence leur » fait défenses d'y contrevenir, en » faisant les fonctions de leur mi- » nistere, & notamment tous actes » publics qui intéressent l'état & » la fortune des sujets du Roi, au » préjudice des décrets décernés.... » ou de jugement intervenus contre » lesdits ecclésiastiques. Le même » arrêt déclare dès-à-present nuls » & de nul effet tous lesdits ac- » tes, si aucuns étoient faits par » lesdits ecclésiastiques, au pré- » judices des défenses portées par » icelui.

Lorsque le décret est d'assigné pour être oui, si l'accusé ne compare pas à l'assignation pour subir interrogatoire, le juge doit le convertir en decret d'ajournement personnel; & le décret d'ajournement personnel doit être converti, au cas de non-comparution, en décret de prise de corps, après le délai réglé par le décret même, lequel doit être proportionné à la distance des lieux, & conforme à ce qui est réglé pour les ajournemens en matiere civile.

L'accusé, après avoir été décrété de prise de corps, emprisonné & élargi à la charge de se représenter, ne peut plus être décrété, s'il se représente à toutes assignations; mais s'il fait défaut à la confrontation, il doit l'être par la même raison que le décret d'ajournement auroit été converti en décret de prise de corps, si l'accusé n'eût pas comparu sur le premier décret.

DECRETER, signifie donner un décret d'assigné pour être oui, ou un décret d'ajournement personnel, ou un décret de prise de corps.

DECRI, à l'égard des monnoies, est une défense faite par les édits, ordonnances & déclarations du roi de faire usage, dans le commerce, de certaines espéces de monnoie.

A l'égard des marchandises, c'est une défense faite par la même autorité de vendre ou porter certaines marchandises, ou étoffes, lesquelles sont sujettes à confiscation.

DECRUEMENT, *terme de commerce & de teinturiers.* C'est l'action de decruer le fil. Afin d'enlever au fil de chanvre l'odeur désagréable de la plante & qu'on appelle son cru, on le met dans une forte lessive de cendres; on le tord & on le retord ensuite exactement pour en exprimer le plus épais de cette lessive; puis on la lave dans de l'eau de riviere ou de fontaine.

DECRUSEMENT : ce terme se dit du tems qu'on laisse dans l'eau bouillante les cocons des vers à soie, afin que la soie s'en détache & qu'elle se dévide plus aisément. On appelle *décrues* les soies qu'on a tirées de cette maniere, & *crues*, celles qu'on a tirées sans avoir recours à l'eau chaude.

On donne aussi le décrusement aux soies, en les faisant cuire avec du bon savon : on les lave & on les dégorge dans de l'eau de riviere, & on les laisse ensuite tremper dans un bain d'alun froid : elles acquierent par-là un beau lustre. Il est défendu expressément de donner la teinture aux soies, qu'on ne les ait décrusées.

DEDIT, espece d'amende stipulée dans un marché contre celui qui renonce à son engagement : c'est pour l'ordinaire une somme d'argent convenue qui est payée par celui qui refuse de tenir le marché.

DEDITE : l'on nomme *dédite*, dans quelques endroits, la liberté de se dédire après un certain tems, c'est-à-dire, de résilier une convention, un bail à loyer; par exemple,

Par le droit romain, tout locataire ou propriétaire pouvoit résilier son bail, à la fin de la premiere année, sans aucune convention.

Parmi nous, on ne le peut sans une réserve expresse ; & ces réserves sont inutiles, si l'on n'avertit l'autre à tems.

Le tems auquel on doit avertir, varie. A Paris, il est plus ou moins long, suivant l'étendue des appartemens. Pour un loyer au-dessous de trois cents livres, il faut avertir six semaines avant le terme, s'il est au-dessus de trois cents liv. trois mois ; s'il s'agit d'une boutique sur rue, d'une maison entiere, ou de l'appartement d'un maître de pension, il faut six mois.

A Lyon, & dans la plûpart des villes, c'est un demi-terme avant la sortie.

L'avertissement doit se faire par le ministere d'un huissier, à moins que la partie n'accepte un congé par écrit, & ne le signe. Les juges n'en reçoivent point la preuve par témoins. Quand il n'y a point d'écrit, ils s'en rapportent à l'affirmation de celui qui nie.

Lorsqu'il n'y a point de dédite reservée par le bail, il doit avoir lieu jusqu'au terme convenu. Divers événemens en abrégent la durée. Voyez *Argou*, *Droit François*, *t. 2. p. 275.*

DEDUCTION : ce terme qui signifie *soustraction*, est d'usage dans le commerce : la plupart des marchandises se vendent avec un ou deux pour cent de déduction. A Lyon les soies se vendent à cinq pour cent de déduction sur le poids.

DEFAUT ; on nomme *défaut* un jugement rendu sur la demande, ou sur la plaidoirie de l'une des parties, sans que l'autre, ni ses défenseurs aient été entendus. On distingue trois sortes de défauts en matiere civile, sçavoir, le défaut faute de comparoir ; le défaut faute de défendre, affirmer ou reprendre, & le défaut faute de plaider.

DEFAUTS *& Dédommagemens.* *Défauts*, dans le sens qu'on l'entend ici sont des vices qui se trouvent dans les choses vendues.

Un vendeur n'est pas tenu des défauts apparens, quand même il auroit maintenu la chose exempte de ces défauts. Je vends une maison que je garantis bonne & solide : il y a des corruptions visibles aux murs ; je ne dois point de dédommagement à l'acheteur.

Qui vends un fonds franc & quitte de toute servitude, ne doit point de dédommagement pour une servitude, que l'acheteur n'a pu méconnoître.

Le vendeur est tenu, de plein droit, de dédommager de tous défauts non apparens, quoiqu'il les ignorât lui-même.

Lorsque le vendeur a agi de bonne foi, & n'a pas connu les défauts, il n'est tenu que de dédommager à proportion que la chose vaut moins.

Si le vendeur a connu ces défauts, il est tenu de payer non seulement ce que la chose vaut de moins, mais encore les dommages qu'a pu causer la mauvaise qualité de la chose vendue.

Le vendeur est tenu du dédommagement, non-seulement pour les défauts qu'il a connus, mais même pour ceux qu'il a dû connoitre.

C'est sur ce principe que les marchands & ouvriers sont condamnés pour les défauts de leurs marchandises & ouvrages, suivant les statuts de chaque profession. La bonne foi n'excuse point leur ignorance. Le public est intéressé

à les rendre habiles & vigilans, même à leurs dépens.

Lorsqu'on vend une chose telle qu'elle est, ou pourra être, ce qui s'appelle, parmi nous, *aux périls & risques*, & chez les Romains, vente *in aversione*; le vendeur n'est point tenu des mauvaises qualités de la chose, s'il ne lui en connoît point : car il est toujours tenu des mauvaises qualités qu'il a connues, & qu'il n'a pas déclarées.

Si la chose diminue de qualité, après qu'elle a été montrée, on doit avertir l'acheteur, avant que de la lui vendre, ou le dédommager.

Voici l'espece de la loi. Je montre un fonds garni d'arbre; avant que je conclue le marché, plusieurs sont arrachés ou brisés par le vent : si je n'en avertis point l'acheteur, je dois le dédommager de ce qu'ils auroient pu lui valoir, s'ils eussent restés sur le pied; & le bois des arbres arrachés m'appartient; décision très-judicieuse.

Il s'agit dans la loi dont nous venons de rapporter l'espece, d'un immeuble; mais elle peut servir pour marquer la bonne foi nécessaires dans les ventes de marchandises *sur montre*; les juges doivent l'y maintenir plus sévérement qu'ailleurs, parce qu'elles sont sujettes à plus de fraudes.

Dans la vente on est tenu de déclarer les mauvaises qualités & vices de ce qu'on vend.

Ce mot, *mauvaises qualités*, exige une explication, 1°. Le vendeur est obligé d'accuser les qualités nuisibles de la chose;

2°. Celles qui alterent radicalement sa substance; quant à celles qui ne donnent que de la médiocrité, & qui ne font que diminuer sa valeur, il n'est pas tenu de les déclarer.

Je passe des baux simulés, ou je fais d'autres manœuvres frauduleuses, pour faire paroître plus de valeur à mon immeuble; je dois rendre à l'acheteur ce qu'il a payé de plus, en conséquence de mon dol.

Quant aux défauts & dépendances de la chose, tantôt ils n'occasionnent que des dédommagemens, tantôt ils entraînent la nullité de la vente.

La régle générale est, si la plus grande partie, ou la principale qualité de la chose vendue manque, la vente est nulle, *résolvitur*; s'il n'en manque qu'une partie, ou si la chose n'est que de moindre qualité; la vente subsiste.

Quant aux ventes d'immeubles, si le vendeur cache les charges auxquelles ils sont sujets, quand elles sont trop onéreuses, telle qu'une *servitude* qui empêche de bâtir ou d'élever un bâtiment, une rente qui emporteroit une partie considérable des revenus; l'acquereur peut faire casser la vente, s'il ne les a pas connues : tel est l'usage du parlement de Paris, fondé sur les principes.

Lorsqu'il s'agit de plusieurs choses qui forment un assortiment, & qui tirent leur valeur de leur union, la défectuosité totale d'une de ces choses rend la vente nulle, à moins qu'on ne la remplace.

Quant aux chevaux, on peut forcer le vendeur à les reprendre pendant neuf jours après la vente, pour ces trois défauts de morve, pousse, ou courbature. Cette régle est fondée sur le texte de diverses coutumes. Elle est assez généralement suivie dans tous les pays coutumiers, & dans ceux du droit écrit du ressort du parlement de Paris.

Si un bœuf vendu, pour la boucherie, meurt de maladie dans les huit jours de la vente, le vendeur

eſt obligé de rendre le prix ; mais le boucher lui rend le cuir, ſi la maladie n'a point altéré ſa qualité. Arrêt de réglement ſur les ventes des beſtiaux dans les marchés publics. Paris, 7 Septembre 1651. Brodeau ſur l'article 126 de la coutume de Paris.

Le droit qu'on a de faire reprendre la marchandiſe au vendeur, eſt ce qu'on nomme en terme de palais, *action redhibitoire.*

L'on ne l'a que pendant quelques jours après la vente pour les animaux : ce tems varie même pour chaque eſpece d'animal, & ſuivant chaque province. Pour les pourceaux, voyez *Coutumes d'Orléans*, articles 426 & 427.

Pour les autres marchandiſes, le tems n'eſt point borné ; il ſuffit que le défaut eſſentiel ait été antérieur à la vente.

Lorſque le vendeur eſt forcé de reprendre ce qu'il a vendu, il doit rendre à l'autre l'argent qu'il a reçu, & les frais que la choſe a occaſionnés pour ſa conſervation ; l'acheteur lui rend tout le profit qu'il a pu tirer de la choſe.

DEFENDS : le mots *défends* vient de défendre : il ſignifie au barreau, le tems ou la ſaiſon pendant laquelle il eſt défendu d'entrer ou de paſſer dans les héritages d'autrui, d'y mener des beſtiaux paître ſans permiſſion de ceux qui peuvent la donner. C'eſt en ce ſens que quelques coutumes diſent que les héritages ſont défenſables.

Les prés ſont toujours en défends pour les porcs & les chevres qui ſont des bêtes mal-faiſantes.

Les bois ſont toujours en défends, excepté pour ceux qui ont droit d'y faire pâturer.

DEFENSES. Ce mot a pluſieurs ſignifications ; il eſt quelquefois ſynonyme à prohibition ; & en un autre ſens, c'eſt le nom qu'on donne à une piéce d'écriture dreſſée par un procureur, dans laquelle on emploie les raiſons & les moyens de fait & de droit qu'on a à propoſer pour le défendeur contre la demande qui lui eſt faite.

Si le défenſeur propoſe des exceptions dilatoires, avant de défendre, on doit faire ſtatuer ſur les exceptions, ou y ſatisfaire avant d'exiger qu'il propoſe ſa défenſe ; on ne pourroit ſans cela réguliérement obtenir de jugement, faute de défendre.

La différence qu'il y a entre les exceptions & les défenſes, c'eſt que les exceptions ont la forme pour objet, & que les défenſes ſe propoſent ſur le fond.

Les défenſes au fond couvrent les moyens de nullité des exploits de demande.

DEFENSES, ou *Arrêt de défenſes.* On nomme ainſi les arrêts que les cliens obtiennent pour ſuſpendre l'exécution proviſoire des jugemens qu'ils croient leur porter préjudice.

Ces ſortes d'arrêts ne peuvent s'obtenir que dans les cours où reſſortiſſent les appels des ſentences dont on veut ſuſpendre l'exécution : ainſi, par exemple, des arrêts de défenſes contre des ſentences des élections, greniers à ſel, & traites foraines s'obtiennent à la cour des aides, de même que quand il s'agit de ſentences des juriſdictions reſſortiſſantes au parlement, c'eſt à ce tribunal qu'il faut demander des défenſes.

Pour obtenir un arrêt de défenſes, il faut néceſſairement qu'il y ait appel du jugement dont une partie demande que l'exécution proviſoire ſoit ſuſpendue ; & cet appel peut s'interjetter par la requête même, par laquelle les défenſes ſont demandées.

Il faut encore que le jugement dont on se plaint soit joint à la requête par laquelle les défenses sont demandées; les réglemens l'exigent. Il y a à ce sujet une déclaration de l'année 1680. & un arrêt rendu le 17. Janvier 1725, qui défend aux procureurs d'obtenir aucun arrêt de défenses sur des extraits, ou copies de sentences non expédiées ni signifiées.

Quand il est dit, par les sentences & jugemens, qu'ils seront exécutés par provision, nonobstant & sans préjudice de l'appel; l'exécution ne peut en être suspendue, que par arrêt de défenses. Voyez à ce sujet les articles 12, 13, 14, 15 & suivant de l'ordonnance de 1667.

Par une déclaration du 16 Mars 1720, il est défendu aux cours des aides de donner des arrêts de défenses contre les sentences portant condamnation en l'amende & confiscation; s'il ne leur apparoît de la consignation faite des condamnations.

L'article 27 de l'édit du mois d'Août 1715, enrégistré le 30, défend aux cours des aides d'accorder aucune défense, main-levée ou surséance à l'exécution des rolles des tailles & autres impositions, pour quelque cause, & sous quelque prétexte que ce soit, à peine de nullité & cassation des arrêts qui pourroient intervenir.

Suivant la déclaration en forme d'édit du mois de Décembre 1780. enregistrée le 10. Juillet 1681, les cours ne peuvent donner d'arrêts de défenses d'exécuter les décrets d'ajournement personnel, & renvoyer l'accusé en état d'assigné pour être ouï, qu'après avoir vu les charges & informations. Voyez, à ce sujet, l'ordonnance criminelle de 1670, tit. 25.

DEFENSES *générales*, sont les lettres ou les jugemens qu'obtiennent des débiteurs contre leurs créanciers, pendant un tems, pour faire homologuer un contrat, ou pour faire entériner le répit demandé. Voyez, à ce sujet, l'ordonnance du commerce de 1673, titre 9.

Il faut seulement observer ici, que ceux qui ont obtenu ces sortes de défenses, ne peuvent être élus consuls, ni administrateurs d'hôpitaux, ni parvenir à aucunes charges ou fonctions publiques, à moins qu'ils n'obtiennent des lettres de réhabilitation, & ne prouvent qu'ils ont depuis entiérement payé leurs créanciers.

DEFERENT. On appelle ainsi la marque qui est mise sur la monnoie par le directeur, pour distinguer les especes de sa fabrication.

Il y a trois especes de déférens; celui de la monnoie qui est une lettre placée au bas de l'écusson, celui du directeur, qui se met au bas de l'effigie; & celui du graveur, qui se voit devant le millésime.

En France, le déférent des monnoies ne change point: il n'en est pas de même des deux autres, chaque graveur & directeur ayant le sien.

Voici les déférens des hôtels des monnoies de France.

A.	Paris.
B.	Rouen.
C.	Caën.
D.	Lyon.
E.	Tours.
F.	Angers.
G.	Poitiers.
H.	La Rochelle.
I.	Limoges.
K.	Bourdeaux.
L.	Bayonne.
M.	Toulouse.
N.	Montpellier.
O.	Riom.
P.	Dijon.

Q. Perpignan.
R. Orléans.
S. Reims.
T. Nantes.
V. Troyes.
X. Amiens.
Y. Bourges.
Z. Grenoble.
&. Aix.
9. Rennes.
AA. Mets.
BB. Strasbourg.
CC. Besançon.
W. Lille.
Une *vache*. Pau.

DEGORGER, *terme de manufacture de laine*, c'eſt fouler à l'eau claire les étoffes de laine, pour en faire ſortir la terre, le ſavon, l'urine & les autres ordures qui lui reſtent du graiſſage.

Pour dégorger la ſoie, on la bat dans l'eau claire; ce qui en fait ſortir le ſavon & l'alun quelle contient.

DEGORGER *les cuirs, terme de tanneur*; c'eſt le jetter dans l'eau courante, pour en détacher le ſang & les autres impuretés, pour les diſpoſer à être tannés.

DEGORGEOIR, eſpece de poinçon d'environ huit pouces de long, dont on ſe ſert ſur mer pour crever ou percer la gargouſſe.

On donne encore ce nom à un inſtrument avec lequel on dégorge la lumiere du canon.

DEGRADATION, ou DETERIORATION, ſignifie le dommage, ou l'altération que l'on fait ou dans les bois, & dans les autres biens de la campagne, faute de les cultiver, ou dans les bâtimens, faute de réparations, ou autrement.

Il y a de trois ſortes de dégradations; les naturelles, qui arrivent par le ſeul laps de tems qui ruine toutes choſes; par exemple, les bâtimens qui tombent de vétuſté, les fortuites qui arrivent par une force majeure, comme quand des gens de guerre abattent une maiſon, y mettent le feu, coupent les arbres fruitiers, ou ceux d'une futaie; & les volontaires, qui arrivent par le fait, ou même par la négligence du poſſeſſeur; par ſon fait, quand il coupe les arbres, qu'il abat les murs, &c. par ſa négligence, quand il laiſſe tomber les maiſons, faute d'y faire les réparations néceſſaires.

Le poſſeſſeur de mauvaiſe foi eſt reſponſable de toutes les dégradations & détériorations qui arrivent par ſon fait & par ſa négligence, mais il n'eſt pas tenu de celles qui arrivent naturellement ou par cas fortuit, à moins que le cas fortuit ne ſoit accompagné ou précédé de la faute du poſſeſſeur; par exemple, ſi la violence des eaux a emporté la maiſon, faute d'avoir entretenu les digues, & les chauſſées en bon état, le cas fortuit eſt alors précédé de la négligence du poſſeſſeur, qui par-conſéquent en eſt reſponſable.

Le poſſeſſeur de bonne foi n'eſt point ainſi tenu des dégradations occaſionnées par ſon fait ou ſa négligence, parce que s'étant juſtement cru propriétaire & légitime poſſeſſeur de la choſe, il lui a été permis de la négliger, & d'en faire tout ce que bon lui a ſemblé. Il en eſt autrement, ſi le poſſeſſeur de bonne foi a été aſſigné en revendication par le véritable propriétaire de cette choſe; en ce cas, depuis la conteſtation en cauſe, le poſſeſſeur aſſigné eſt tenu des dégradations occaſionnées par ſon fait & par ſa négligence, parce que dès-lors il a commencé à connoître que la choſe ne lui appartenoit pas.

DEGRADATION : ce mot

signifie encore la destitution ignominieuse d'un ordre, d'une qualité, ou d'une dignité, dans le cas d'une condamnation.

DEGRAISSER *une étoffe de laine*; c'est la fouler avec la terre & l'urine, pour en séparer la graisse ou l'huile.

Avant que d'employer les laines on a soin aussi de les dégraisser; ce qui se fait, en les mettant dans un bain chaud, composé avec trois parties d'eau claire, & d'une partie d'urine.

DEGRAS: huile de poisson avec laquelle on a passé des peaux en chamois, & dans laquelle elles ont bouilli: elle est employée particulierement par les corroyeurs pour les cuirs blancs.

DEGROSSAGE, *terme de tireur d'or*; c'est l'art de réduire à une certaine grosseur les lingots dont on veut faire du fil d'or ou d'argent.

DEGROSSIR *l'or & l'argent*, c'est faire passer par les trous d'une moyenne filiere, nommée *ras*, les lingots pour les rendre déliés.

Dans plusieurs arts méchaniques où ce terme est d'usage, il se dit des premieres façons que l'on donne à un ouvrage pour le préparer à recevoir d'autres façons.

DEGUERPISSEMENT, que quelques coutumes appellent *exponsion*, est une faculté accordée par la coutume au possesseur d'un héritage chargé de rentes foncieres, ou autres charges réelles, de pouvoir rendre l'héritage à celui à qui les charges sont dûes, afin d'en éviter le payement à l'avenir.

Cette faculté est fondée sur ce qu'il n'est pas juste que celui qui n'est tenu qu'à cause d'un héritage, soit forcé à le garder malgré qu'il en ait, quoiqu'il lui soit onéreux.

Ce qu'il y a de singulier dans le déguerpissement, c'est que celui-là même qui a pris un héritage à la charge d'une rente, est reçu au déguerpissement, en payant les arrérages du passé & le terme suivant, & en laissant l'héritage au même état & valeur qu'il étoit au tems qu'il l'a pris à rente, quoiqu'il ait hypothéqué tous ses biens à la continuation de la rente, parce que cette promesse de payer la rente, ne s'entend que tant & si longuement qu'il sera propriétaire de l'héritage.

Celui qui a pris l'héritage à la charge d'une rente & qui a promis fournir & faire valoir la rente, & a pour ce obligé tous ses biens, ne peut plus déguerpir, parce qu'il s'est obligé personnellement à faire ensorte que la rente soit payable à toujours, indépendamment de l'héritage qui en est chargé; c'est ce que signifient ces mots *fournir & faire valoir*.

Le premier qui a promis mettre quelque amendement, c'est-à-dire, faire quelque amélioration à l'héritage chargé de la rente, & qui n'y a pas satisfait, ne peut pas déguerpir, parce qu'il est toujours reputé être en mauvaise foi, jusqu'à ce qu'il ait exécuté toutes les clauses & conditions portées par le bail à rente.

Celui qui a acquis l'héritage du preneur de la rente, peut déguerpir, quand même il auroit acquis à la charge de la rente, & que son auteur seroit tenu personnellement de la continuer, à moins qu'il n'ait promis expressément de mettre quelque amandement, fournir & faire valoir, ou d'acquitter & garantir son vendeur.

Le tiers acquéreur de l'héritage qui a ignoré la rente dont il étoit chargé, peut déguerpir avant contestation en cause sans payer aucuns arrérages, pas même ceux de son

tems, & sans rendre les fruits qu'il a perçus; mais après la contestation en cause, il ne peut plus déguerpir qu'en payant les arrérages de son tems, jusqu'à concurrence des fruits par lui perçus, si mieux il n'aime rendre ces mêmes fruits.

Dans les coutumes qui n'ont point de disposition semblable à celle de Paris, le tiers détenteur qui déguerpit ne doit les arrérages que depuis la contestation; mais s'il a passé titre nouvel, il ne peut plus déguerpir, sans payer tous les arrérages qui sont dûs tant de son tems, que du tems de ses auteurs.

Le tiers acquéreur de l'héritage qui n'a point acquis à la charge de la rente, n'est pas obligé comme le preneur originaire, à laisser l'héritage au même état qu'il étoit lors du bail à rente, parce qu'il n'a rien fait contre la bonne foi, en laissant dépérir un héritage qu'il croyoit lui appartenir sans aucune charge, à moins qu'il n'ait empiré l'héritage depuis la poursuite qui est faite contre lui.

Il faut que le déguerpissement soit fait en jugement, si ce n'est que toutes les parties soient d'accord de le faire par un acte moins solemnel.

Après que l'héritage chargé d'une rente fonciere, a été déguerpi, le propriétaire de la rente peut, si bon lui semble, s'en mettre en possession de plein droit: il peut aussi faire créer un curateur à l'héritage déguerpi, & le faire vendre par décret, ce qui n'arrive presque jamais; car, comme le propriétaire de la rente est toujours le premier créancier, il n'a rien à craindre en reprenant l'héritage; & il évite les frais d'un décret qui coûte quelquefois plus que l'héritage ne vaut. S'il se trouve des créanciers qui prétendent que l'héritage est suffisant pour payer & la rente & leurs créances, ils ont la faculté de le faire vendre; mais aussi pour ne pas exposer le propriétaire de la rente au caprice d'un créancier qui voudroit tout consumer en frais, on a coutume d'ordonner que le propriétaire de la rente rentrera dans l'héritage déguerpi, si mieux n'aiment les autres créanciers se soumettre de porter l'héritage à si haut prix, que le propriétaire soit payé de sa rente.

Le tiers acquéreur qui est poursuivi pour une rente fonciere, & qui n'a point acquis à la charge de la rente, fait ordinairement assigner son vendeur en garantie dès le commencement du procès, & avant que de déguerpir, afin que le garant n'ait pas à se plaindre, & que le recours ne souffre aucune difficulté.

DELAI, est un tems accordé ou par la loi, ou par la coutume, pour la procédure, ou pour les affaires.

Celui qui a un terme pour payer une dette, pour livrer des marchandises, ou pour satisfaire à d'autres engagemens, ne peut être poursuivi qu'après le dernier moment du terme expiré.

Ainsi celui qui doit payer dans une année, dans un mois, ou dans une semaine, a pour délai tous les momens de l'année, du mois & de la semaine: le dernier jour en doit être expiré. Il n'en est pas ainsi, en matiere de retrait lignager, pour le délai de la consignation ou de l'offre réelle du sort principal: conformément aux coutumes, ces délais se comptent de moment en moment.

Quoique l'acheteur d'une chose ne paye pas le prix fixé, la vente n'est cependant pas d'abord résolue, quand même cette résolution

auroit été convenue : on regarde ordinairement cette peine comme purement comminatoire ; & l'usage est d'accorder un nouveau délai à l'acheteur, pour payer, avant de prononcer définitivement la résolution de la vente.

Il n'est pas permis aux parties d'assigner leurs adversaires aux jours & heures qu'elles jugent à propos : l'ordonnance veut qu'on leur donne un certain délai pour comparoitre & proposer leurs défenses. Ces délais sont plus ou moins longs, suivant la distance des lieux & les tribunaux où les demandes sont portées ; & cela est réglé par l'ordonnance de 1667, tit. 3.

On ne peut pas non plus assujettir une veuve ou des héritiers à prendre qualité dans une succession, d'un moment à l'autre : l'ordonnance leur accorde à ce sujet, trois mois pour faire inventaire, & quarante jours pour délibérer. Voyez le titre 7 de l'ordonnance de 1667.

Quand les jugemens ou arrêts accordent des délais, sans indiquer le tems auquel ils commenceront à courir, ils ne courent que du jour de la signification du jugement, même dans les jugemens contradictoires : c'est un usage universellement suivi, & il a été consacré par un arrêt du 9 Février 1724.

L'usage veut qu'outre le délai dans lequel une lettre ou billet de change paroit payable, il en soit encore accordé un nouveau. A Paris, ce second délai est de dix jours : il est fixé par l'ordonnance de 1673, & par deux déclarations des 16 Mars 1700 & 28 Novembre 1713, mais ce nouveau délai de dix jours qu'on nomme de *grace*, n'est pas uniforme dans le royaume ; il y a des villes où il est plus ou moins long ; & une déclaration du 20 Février 1714, veut que l'usage des lieux serve de régle sur ces matieres.

La même déclaration du 20 Février 1714 fixe le délai du payement des billets valeur en marchandises, entre marchands, à un mois après l'échéance indiquée par le billet.

Dans les délais pour les assignations, & pour le payement des lettres de change, les jours de dimanche & fêtes solemnelles se comptent.

Le jour pour comparoir à l'assignation, doit être marqué dans l'exploit, quand il s'agit d'un retrait ; & il ne suffit pas dans ces matieres d'assigner dans les délais de l'ordonnance. Il y a, à ce sujet, un arrêt de réglement du 18 Juillet 1727, rendu sur les conclusions de M. l'avocat général Daguesseau.

DELAISSEMENT *par hypothéque*. La plûpart des praticiens confondent le délaissement par hypotheque, avec le déguerpissement, quoiqu'il y ait des différences très-essentielles de l'un à l'autre.

Quand le tiers détenteur est poursuivi hypothécairement par un créancier à la dette, duquel l'héritage est hypothéqué, il peut, pour éviter cette poursuite, abandonner l'héritage, ce qui s'appelle *délaissement par hypotheque*.

La premiere différence entre le délaissement par hypotheque, & le véritable déguerpissement, est que le débiteur ne peut pas se libérer pour le délaissement par hypotheque : il auroit beau abandonner les héritages hypothequés, il demeureroit toujours obligés personnellement.

La seconde différence est que, dans le déguerpissement, le seigneur de la rente à qui le déguerpissement a été fait, peut de plein droit, se mettre en possession de la chose déguerpie ; au lieu qu'au

délaissement par hypotheque, il faut nécessairement faire créer un curateur à la chose abandonnée, & la faire vendre par décret sur lui.

Le délaissement par hypotheque produit un effet très-singulier : il fait revivre les hyporheques des créanciers négligens qui avoient laissé prescrire le tiers détenteur, parce que dès le moment qu'il quitte l'héritage, il n'y a plus personne qui puisse opposer la prescription aux créanciers qui n'avoient pas agi en déclarations d'hypotheque dans le tems porté par les coutumes : J'ai par exemple acquis un héritage d'un homme qui avoit plusieurs créanciers, trois de ces créanciers sont présens & majeurs : ils laissent écouler dix ans, sans me faire assigner en déclaration d'hypotheque, il est certain que j'ai prescrit contre eux, & qu'ils ne peuvent plus agir hypothécairement contre moi : les autres créanciers, au-contraire, étoient absens, & il falloit vingt ans de silence pour m'acquérir la prescription à leur égard; l'un ou plusieurs d'entr'eux agissent contre moi en déclaration d'hypotheque : J'aime mieux abandonner l'héritage, que de les payer ; dès le moment que j'ai fait cet abandonnement dans les formes, & que l'héritage est vendu sur le curateur créé à la chose abandonnée, tous les créanciers qui avoient laissé prescrire, rentrent dans leurs droits: ils peuvent s'opposer au décret, & par ce moyen conserver leur hypotheque & être payés, même par préférence à ceux qui ont agi en déclaration d'hypothéque & qui m'ont obligé à quitter l'héritage, supposé qu'il soient antérieurs en hypotheque à eux.

Celui qui est poursuivi hypothécairement & qui est contraint d'abandonner l'héritage, ne doit jamais payer aucuns arrérages des rentes simplement hypothequées sur l'héritage, à moins qu'il n'ait passé un titre nouvel; mais il est obligé de rendre les fruits qu'il a perçus depuis la contestation en cause, parce que, depuis ce tems, il est possesseur de mauvaise foi.

Il n'est tenu que d'abandonner l'héritage en l'état où il se trouve; & quand il auroit démoli un bâtiment de conséquence, il ne seroit pas obligé de le rétablir, pourvu qu'il n'ait fait aucune dégradation depuis l'action intentée; la raison en est qu'étant propriétaire, il lui a été permis de faire de la chose ce qu'il a voulu.

Le délaissement par hypotheque doit être fait en justice, parce qu'il ne profite pas seulement à celui qui a intenté l'action, mais à tous ceux qui ont des hypothéques sur l'héritage abandonné.

Il est encore plus important de sommer son garant, en cas de délaissement, qu'en cas de déguerpissement, parce que le garant, pour éviter les dommages & intérêts, peut payer ses dettes, & faire cesser le trouble qui est fait à l'acquéreur.

Celui qui est contraint d'abandonner un héritage hypothéqué, est préféré à tous les autres créanciers sur le prix de l'héritage, pour les réparations utiles & nécessaires qu'il y a faites.

DÉLAISSEMENT, en fait de commerce maritime, est un acte par lequel un marchand qui a fait assurer des marchandises sur un vaisseau, déclare la perte de ce vaisseau aux assureurs, & leur laisse & abandonne les marchandises & effets pour lesquels l'assurance a été faite, avec sommation de payer la somme assurée.

Voici comme l'ordonnance de la marine du mois d'Août 1681 a

réglé les formalités à observer en cas du délaissement.

Dès que l'assuré aura eu avis de la perte du vaisseau ou des marchandises qu'il avoit assurées, il sera tenu de le faire incontinent signifier aux assureurs, avec protestation de faire en même tems ledit délaissement en tems & lieu; permis cependant à lui, sans protestation, de faire en même tems ledit délaissement, avec sommations auxdits assureurs de payer les sommes assurées dans le tems porté par la police, ou trois mois après, s'il n'y a point de tems prescrit.

En cas de naufrage ou échouement, il est permis à l'assuré de songer au recouvrement des effets naufragés, sans préjudice du délaissement qu'il pourra faire en tems & lieu, & du remboursement de ses frais dont il sera cru sur son affirmation, jusqu'à concurrence de la valeur des effets recouvrés.

Le délaissement ne pourra être fait qu'en cas de prise, naufrage, bris, échouement, arrêt du prince, ou perte entiere des effets, tous autres dommages ne pouvant être réputés qu'avaries; ledit délaissement ne pourra être fait d'une partie, en retenant l'autre.

Les délaissemens & les demandes en exécution de la police seront faits aux assurances, dans six semaines, après la nouvelle des pertes arrivées aux côtes de la même province où l'assurance aura été faite; & pour celles qui arriveront en une autre province du royaume, dans trois mois; pour les côtes d'Angleterre, Flandre, Hollande, dans quatre mois; pour les autres parties de l'Europe & de la Barbarie, dans un an; pour les côtes de l'Amérique, de l'Asie & de l'Afrique, dans deux ans; & le

tems une fois passé, les assurés n
seront plus recevables en leur de
mande.

En cas d'arrêt du prince, le délaissement ne pourra être fait qu'après six mois, si les effets arrêtés sont en Europe ou en Barbarie; & après une année, si c'est un pays plus éloigné: si les marchandises arrêtées sont périssables, le délaissement pourra être fait après six semaines, si elles sont arrêtées en Europe, & trois mois pour les pays plus éloignés.

Si, avant le voyage commencé, le vaisseau se trouvoit arrêté en vertu des ordres du roi dans un des ports du royaume, on ne pourroit faire le délaissement.

Quand on ne reçoit aucune nouvelle d'un navire assuré, un an après son départ pour les voyages ordinaires, & deux ans pour les voyages de long cours, le propriétaire peut le regarder comme perdu; & faire en conséquence le délaissement à ses assureurs, & leur demander payement, sans qu'il soit besoin d'aucunes attestations de la perte, & après le délaissement signifié, les effets assurés appartiendront à l'assureur qui ne pourra sous prétexte du retour du vaisseau, se dispenser de payer les sommes assurées.

Tel est ce que l'ordonnance citée contient de plus important & de plus utile à sçavoir pour les commerçans.

DELAL: les Persans donnent ce nom à ceux qui vendent ou qui achetent pour eux; ce sont des espéces de courtiers.

DELEGATION: elle se fait lorsque le débiteur donne à son créancier un autre débiteur qui se charge de payer la dette.

La délégation ne peut se faire sans le consentement de trois personnes, sçavoir, du débiteur qui

délégue un autre débiteur en sa place ; du débiteur qui est délégué, & qui s'oblige envers le créancier ; & du créancier qui accepte la nouvelle obligation : & c'est en quoi la délégation est différente de la cession ou transport, où le consentement du débiteur sur lequel le transport est fait, n'est point nécessaire.

Quand la délégation est acceptée purement & simplement par le créancier, le débiteur qui l'a faite, est déchargé de plein droit ; de sorte que quand le débiteur qui a été délégué seroit insolvable, le créancier qui l'a accepté, n'a plus de recours contre son premier débiteur. Aussi voit-on rarement parmi nous des délégations pures & simples ; un créancier habile se réserve presque toujours son recours contre le premier débiteur, en cas qu'il ne puisse pas être payé par le second.

Il y a une autre sorte de délégation imparfaite, qui se fait par le débiteur, en l'absence du créancier ; telle est, par exemple, celle qui se fait dans un contrat de vente, par lequel le vendeur stipule que le prix, ou seulement une portion sera payée à son créancier : celui-ci, quoiqu'absent, peut profiter d'une pareille stipulation ; & alors cette délégation vaut opposition au décret volontaire de l'immeuble vendu : cela a été ainsi jugé par arrêt du premier Août 1686, qu'on trouve au Journal des audiences, tome 5. liv. 2. ch. 5.

DELI : (Bois de) on nomme ainsi les bois qu'on a maltraités & coupés dans les forêts contre les ordonnances.

DELIBATION, est la distraction qu'on fait d'une chose particuliere sur la masse des biens d'une succession, ou d'une communauté.

Par exemple, le legs est appellé *delibatio hæreditatis*, parce que le legs se prend par distraction sur la masse des biens de la succession. Le préciput se prend aussi par délibation ou distraction, sur la masse des biens de la communauté, avant qu'elle soit partagée.

DELIBERATION, est l'examen de quelque chose, pour en connoitre les avantages & les inconvéniens.

Ce terme se dit aussi de l'arrêté d'une compagnie assemblée, sur la chose mise en délibération.

Ce qui est délibéré par la plus grande partie, a la même force, que si tout le corps avoit consenti, c'est à cause qu'il est rare que tous les membres d'une communauté, d'un collége, ou d'une université, soient de même avis, & qu'on ne pourroit presque jamais terminer aucune affaire. Le sens de la régle est néanmoins, que tous ceux qui sont du corps de la communauté, du collége ou de l'université, soient appellés : car, s'il en étoit autrement, la délibération ne seroit pas admise. Mais si, du nombre de ceux qui ont été appellés, il y en a qui ne se trouvent point à l'assemblée, on a égard alors à ce qui a été resolu par la plus grande partie de ceux qui étoient présens.

L'article 5. de l'ordonnance de 1673, au titre des faillites, porte que » les résolutions prises dans » l'assemblée des créanciers, à la » pluralité des voix, pour le re» couvrement des effets ou l'ac» quit des dettes, seront exécutées » par provision, & nonobstant » toutes oppositions ou appella» tions.

L'article 6. du même titre porte également que » les voix des créan» ciers prévaudront, non par le » nombre des personnes, mais eu » égard à ce qui leur sera dû, s'il

» monte aux trois quarts du total » des dettes. » Les articles 7 & 8 ſont en conformité. On peut y avoir recours.

DELIBERÉ, eſt un jugement rendu ſur le vu des piéces, après la plaidoirie des avocats ou procureurs, ſans autre inſtruction que celle qui étoit faite, lorſque la cauſe a été portée à l'audience.

Les jugemens ſur délibéré doivent ſe prononcer à l'audience, ſans épices ni vacations.

DELIBERER. On entend par ce mot, mettre quelque choſe en délibération dans une aſſemblée, afin qu'après avoir examiné le pour & le contre, on puiſſe la décider. Voyez *Déliberation*.

Tems pour délibérer, eſt celui que la loi accorde à quelqu'un pour ſe déterminer à accepter la qualité d'héritier, ou à y renoncer. On a trois mois pour faire l'inventaire de la ſucceſſion, & quarante jours pour délibérer. Ordonnance de 1667, titre 7.

DELIT : c'eſt un fait défendu, qui contient une offenſe publique ou privée, par le dol de celui qui le commet.

Ce mot eſt ſouvent ſynonyme avec le mot *crime*; il a cependant quelque choſe de moins odieux,

Il ſouffre pluſieurs diviſions. Il y a des délits publics, & des délits privés. Il y en a de capitaux, & non capitaux, des privilégiés, & des communs.

Le délit public eſt celui qui eſt commis directement contre le public, comme l'homicide.

Le délit privé eſt celui qui cauſe du dommage ou de la perte à quelqu'un, comme le vol.

Les capitaux ſont ceux qui ſont punis de mort naturelle, ou civile; les non-capitaux ſont ceux qui ſont ſuivis de peines infamantes, mais non pas capitales.

Le délit commun eſt celui dont connoit le juge d'égliſe, parce qu'il a été commis par un eccléſiaſtique, & pour lequel il n'échet pas une de ces peines que le juge eccléſiaſtique ne peut pas prononcer.

On entend par délit privilégié celui qui a auſſi été commis par un eccléſiaſtique, mais dont la connoiſſance a été réſervée par nos ordonnances, au juge ſéculier, attendu que les cenſures canoniques que le juge de l'Egliſe peut ſeulement prononcer, ne le puniroit pas ſuffiſamment. Ces délits privilégiés ſont ceux qui ſe commettent contre le roi, ou contre le bien public, comme le crime de leze-majeſté divine & humaine, l'incendie, la fauſſe monnoie, l'homicide, le vol ſur les grands chemins, le vol nocturne, le port d'armes défendues, la force & la violence publique, la contravention aux défenſes faites par un juge royal, & autres ſemblables.

Pour ſçavoir la maniere d'inſtruire les procès contre les eccléſiaſtiques pour raiſon de ces délits, voyez le Commentaire de l'ordonnance ctiminelle, par Jouſſe, page 498. Voyez le même auteur ſur l'article premier de cette ordonnance pour vous inſtruire de la compétence des juges en matiere criminelle.

De même qu'il y a des affaires qui ne ſont pas, à proprement parler, des contrats, mais qui approchent des contrats, & qui ſont appellés des *quaſi-contrats*; de même il y a de certains faits, qui, quoiqu'ils ne ſoient pas, à proprement parler, des véritables délits, en approchent néanmoins, & ſont appellés des *quaſi-délits*.

Le quaſi-délit eſt un fait ſemblable au délit, qui nuit à quelqu'un, non pas par le dol de celui

qui le commet, mais par sa faute. Justinien, dans le titre 5 du quatrieme livre de ses Institutes, en rapporte quatre exemples ; sçavoir le mal-jugé par impéritie ; la déjection ou effusion de choses qui ont porté préjudice à quelqu'un, la position, ou suspension sur un lieu passager de choses qui peuvent tomber, & causer quelque tort aux passans, & le dommage & le vol fait dans un navire, dans un cabaret, ou dans une hôtellerie par les domestiques préposés pour y servir.

Je ne pense pas que, parmi nous, un juge puisse être pris à partie, à cause de son impéritie ; il faudroit qu'il y eût, de la part de ce juge, dol ou concussion, parce que si le premier juge est ignorant, il y a la voie de l'appel. Et outre la prise à partie un juge peut être poursuivi criminellement, & condamné à une peine extraordinaire, quand sa prévarication est considérable.

Nous avons dit que la déjection ou l'effusion des choses qui ont porté préjudice à quelqu'un, est un quasi-délit. Il est certain que lorsque ceux qui demeurent dans une maison, jettent ou répandent quelque chose, à heure qui n'est pas indûe, par une fenêtre dans la rue, le propriétaire, ou le principal locataire de la maison, peut être poursuivi pour la réparation du dommage qui en est arrivé, & condamné en une amende arbitraire.

Il n'importe pas par qui le dommage a été causé, soit par le propriétaire, ou le locataire principal, ou quelqu'un de sa famille, ou même par quelque sous-locataire, ou quelqu'un de ses domestiques ; car en ce cas, le propriétaire, ou le principal locataire en est tenu, sauf son recours sur celui qui a causé le dommage ; ce qui a été ainsi établi par les ordonnances & les réglemens de police.

Néanmoins celui qui a souffert le dommage, peut diriger directement ses poursuites contre le sous-locataire, qui occupe l'appartement, d'où l'eau, ou autre chose, a été jettée, & dont il a reçu du dommage.

Si celui qui est assigné pour raison d'un tel fait, soutient que ce n'est pas de sa maison ou de son appartement, que la chose a été jettée, le juge doit admettre les parties à faire enquêtes respectives des faits qu'elles avancent.

Lorsqu'il arrive, par malheur, que ce qui est tombé a causé mort d'homme, la veuve & les enfans doivent poursuivre celui qui en a été la cause, lequel doit être puni selon la qualité du fait, & en outre tenu de l'intérêt civil envers la veuve & les enfans, quand même ils ne se porteroient pas ses héritiers.

A l'égard du quasi-délit résultant de la chute de chose suspendue au-dessus d'un endroit passager, la peine n'en est pas déterminée ; elle seroit arbitraire, & proportionnée aux circonstances du fait. C'est aux magistrats chargés de la police à veiller à ce qu'il n'arrive aucun accident à cet égard, en empêchant la suspension de ces sortes de choses, qui, par leur chûte, pourroient nuire aux passans. Ils doivent même prononcer des amendes contre ceux qui interviennent contre les réglemens de police rendus à ce sujet.

C'est une jurisprudence universellement reçue par tout le royaume, que les maitres des navires, cabarets, ou hôtelleries, sont responsables de ceux du ministere de qui ils se servent.

Il en est ainsi de tous les mai-

tres : ils sont toujours civilement tenus des délits faits par leurs domestiques, dans les fonctions où ils les emploient : ainsi le maitre d'un charretier qui, conduisant une voiture, cause de dommage à quelqu'un, en est tenu ; la jurisprudence est certaine à cet égard.

Hors les cas où le domestique travaille avec son maître, ce dernier n'est tenu de rien.

DELIT, *en terme des eaux & forêts*. On appelle *arbres de délit*, ceux qui ont été coupés clandestinement, ou contre les ordonnances & réglemens. Ils sont sujets à confiscation ; & l'auteur de ce délit condamné à une amende.

DELIVRANCE, *terme de monnoie*, c'est la permission donnée par les officiers d'exposer dans le public les monnoies nouvellement fabriquées, après les avoir bien examinées.

DELIVRE, *oiseau fort à délivre*; (en fauconnerie,) est celui, qui n'a point de corsage, & qui est presque sans chair comme le héron. *Oiseau délivre*, celui qui a beaucoup de chair.

DELONGER, (autre terme de fauconnerie:) c'est ôter la longe d'un oiseau pour le faire voler.

DELPHINIUM, plante appellée *pied d'alouette*, ainsi nommée parce que le bouton de sa fleur, qui est prêt à s'épanouir ressemble en quelque maniere à un dauphin, tel que les peintres ont coutume de le représenter.

DEMANDEUR, est un mot opposé à défendeur, & signifie celui qui en appelle un autre en justice, pour le faire condamner à satisfaire à sa demande.

Lorsque celui qui fait une demande n'a aucune preuve, c'est une régle générale que le juge s'en rapporte au serment du défendeur, c'est-à-dire, de celui qui est poursuivi en justice.

Cette régle est juste : le demandeur n'ayant point pris de sûreté, & s'étant confié à la bonne foi du débiteur, il ne doit pas se plaindre que le juge ait la même confiance.

Cette régle souffre des exceptions.

Lorsqu'il y a un commencement suffisant de preuves, ou de fortes présomptions que la chose est dûe, le juge peut s'en rapporter au serment du demandeur : cette restriction est sage ; elle satisfait l'amour de l'équité, en dispensant les juges d'abandonner le payement d'une dette légitime à la mauvaise foi d'un débiteur. Ce principe est établi par divers arrêts. On en trouve quelques-uns dans Brillon. Voyez *Serment*, n. 16.

C'est sur cette exception générale que sont fondées plusieurs particulieres.

1°. On défere le serment au propriétaire contre ses locataires, lorsqu'il demande le payement des loyers, parce qu'il est censé que ces payemens ne se font pas sans quittances. Il en est cru sur le nombre des termes échus, & sur la valeur des loyers, quand le locataire est encore dans l'appartement, ou qu'il en est sorti furtivement ;

2°. Au creancier saisi du gage, le gage lui fait un commencement de titre.

3°. Au teneur de pension, contre ses pensionnaires : c'est à eux à se faire donner des quittances, à mesure qu'ils payent. Il n'a cet avantage, que dans l'année. Et pourvu que le pensionnaire soit encore chez lui, il a le même privilége pour les frais de maladie, & autres fournitures nécessaires.

4°. On le défere aux voyageurs

qualifiés, contre les cabaretiers ; arrêt de 1582 ; Mornac ſur la loi 1. *nautæ cauponarii.* Mais on le défére à Paris à ceux qui tiennent des chambres garnies, contre ceux qui y ſont ou qui y ont encore des hardes & effets, quoique les perſonnes ſoient qualifiées. L'art. 175. de la coutume fonde cet uſage, & il eſt juſtifié par les ſoins que la police prend de s'aſſurer de la fidélité des gens qui tiennent des chambres garnies.

5°. On le défere contre celui qui a pris, enlevé, gâté ou détruit une choſe, ſur la valeur de cette choſe ; c'eſt ce qu'on nomme, *ſerment d'eſtimation.* Il a lieu, lorſque l'eſtimation n'en peut être faite par gens qui ont vu la choſe.

Le juge doit fixer une ſomme au-delà de laquelle le demandeur n'eſt point cru : *Debet taxatione juramentum refrænari : leg. arbitrio*, ff. *de dolo malo.*

Après l'affirmation, le juge peut condamner le défendeur à une moindre ſomme, s'il ſurvient des preuves que la choſe valoit moins. C'eſt un principe conforme à l'équité & à la loi.

Si le juge avoit déféré le ſerment ſur des faits peu vraiſemblables, il y auroit lieu d'appeller de ſon jugement. Voyez Danti, ſur le chapitre 1 de la preuve par témoins.

DEMANGEAISON, par rapport aux chevaux ; elles peuvent ſe faire ſentir à différentes parties du corps, comme à la tête, au col, aux cuiſſes, aux jambes, & même à la queue. Les vieux chevaux y ſont plus ſujets que les jeunes.

Quand ce mal attaque les chevaux, on les voit ſe gratter ſans ceſſe : le poil de la partie grattée tombe, & elle ſe couvre d'une eſpece de farine blanche. Dans les violentes demangeaiſons, l'animal s'écorche même, à force de gratter, s'agite & s'échauffe : le mal augmente ; la toux ſurvient & même la fiévre.

Parmi les différentes cauſes de cette maladie, on reconnoît celles-ci ; des travaux trop rudes, le trop d'embonpoint, & une nourriture trop échauffante. Pour la curation, voyez celle que nous avons preſcrite à l'article *Dartres.*

DEMARCHE, ou ESCRETEAU, ſe dit des fentes que fait le tondeur de drap, en ne tondant pas d'aſſez près certains endroits d'une étoffe. Ce défaut vient de ce que l'ouvrier n'appuie pas aſſez ſa main ſur la force. Il eſt important que le marchand y faſſe attention, car ce défaut peut empêcher la vente d'une étoffe.

DEMELER *la voie*, en terme de chaſſe, eſt de trouver la voie du cerf au milieu d'autres cerfs.

DEMEMBREMENT *de fief. Démembrer un fief*, c'eſt le diviſer, & en former pluſieurs, indépendans les uns des autres, & qui ſont tenus chacun ſéparément envers le ſeigneur dominant. Voyez *Dépié*, & *Jeu de fief.*

Le démembrement & le jeu de fief different l'un de l'autre, en ce que le démembrement diviſe la foi, au lieu que le jeu de fief n'eſt que l'exercice de la faculté accordée aux vaſſaux de diſpoſer d'une partie de leurs fiefs, ſans en former des fiefs ſéparés.

Le vaſſal peut vendre ſon fief en tout ou en partie ; mais il ne peut pas le démembrer, ſans le conſentement de ſon ſeigneur. Il y a un véritable démembrement de fief, quand le vaſſal vend des dépendances de ſon fief, ſans retenir aucun droit ſeigneurial, ni aucune ſupériorité ſur la choſe aliénée : il ne peut auſſi remettre à ſes vaſſaux qui poſſédent les arriere-fiefs, ni à ceux qui poſſédent des cenſives dans ſa

mouvance, le droit qu'il a sur eux, ni leur permettre de posséder en franc-aleu, ou les céder à d'autres seigneurs; ce seroit démembrer son fief, en retrancher des membres, & porter préjudice au seigneur dominant, qui ne seroit plus reconnu, & qui n'auroit plus d'homme qui lui pût faire la foi pour les choses ainsi démembrées.

Le vassal ne peut pas aussi diviser son fief en telle sorte, que d'un fief il en fasse plusieurs; car ce seroit encore un espece de démembrement: mais le fief peut être divisé en plusieurs parties, soit par des partages ou autrement, pourvu que ces parties ne composent ensemble qu'un seul & même fief. Voilà les véritables especes de démembrement qui est défendu par toutes les coutumes.

Mais la plûpart permettent au vassal de disposer des dépendances de son fief, sans le consentement du seigneur & sans lui payer aucun droit, pourvu que le vassal retienne la foi entiere & quelque droit seigneurial sur ce qu'il aliene: ainsi le vassal peut aliéner les terres qui dépendent de son fief, & les donner en arriere-fief, ou en censive, parce qu'alors il conserve la foi entiere à son seigneur, & ne fait aucun démembrement du fief qu'il reconnoît toujours tout entier, & dans toute son étendue; c'est ce que les coutumes appellent *se jouer de son fief*. Il y en a qui permettent au vassal de se jouer ainsi de tout le fief, pourvu qu'il retienne la foi; quelques unes (Estampes, art. 35,) ne permettent l'aliénation que d'une partie, comme de deux tiers; (celle de Paris, art. 51,) & d'autres permettent seulement au vassal de le donner à cens raisonnable; (Chalons, article 194,) & ne veulent pas qu'il reçoive aucuns deniers, pour faire l'accensement à plus petit cens.

Il faut observer qu'il est très-dangereux de faire ces aliénations avec retention de foi, sans le consentement du seigneur; car s'il n'y a pas consenti, soit par un consentement exprès, en inféodant le droit qui a été retenu sur la chose aliénée, ou par un consentement tacite, en recevant l'aveu & dénombrement dans lequel le vassal a employé ce droit, il peut, en cas d'ouverture du fief servant, faire saisir non-seulement tout ce que le vassal a retenu, mais aussi tout ce qu'il a aliéné; & même le vassal venant à vendre son fief, le seigneur qui n'a pas consenti à l'aliénation, peut retirer, par retrait féodal, le fief entier, avec les dépendances qui ont été aliénées, en remboursant le prix de l'acquisition du fief, & les deniers reçus par le vassal, lors du bail à cens & rente, avec les bâtimens & améliorations, frais & loyaux-coûts.

DEMENCE. Voyez *Furieux*, *Insensés*, & *Interdits*. Ce mot signifie l'état d'une personne dont la raison est affoiblie, & qui, par-là est incapable d'une volonté réfléchie.

Ceux qui sont en démence ne perdent pas pour cela leur état. Ils conservent leurs dignités, leurs priviléges, la capacité de succéder, leurs droits sur leurs biens, & les effets même de la puissance paternelle, qui peuvent subsister avec cet état. Domat, liv. préliminaire, tit 2.

Il ne seroit pas raisonnable de laisser, aux personnes qui sont en démence, l'administration de leurs biens & de leur personne. On leur donne ordinairement un curateur.

Tous les priviléges accordés aux mineurs, appartiennent aussi à ceux qui sont en démence. Duplessis,

consult. 35 : cependant voyez *Brétonnier sur Henry*, *tom. 2. liv. 4. qu. 21.*

DEMENTI ; c'est dire à quelqu'un qu'il a dit faux, *qu'il en a menti.*

Parmi nous une pareille insulte est des plus injurieuses ; & celui qui en est coupable, n'en est que trop souvent puni cruellement par celui-là même à qui l'injure a été faite. Mais comme il est défendu de se faire justice à soi-même, les loix ont établi de peines pour cette offense, qui sont plus ou moins fortes, suivant la qualité des parties, & suivant les circonstances.

Le réglement de MM. les maréchaux de France sur les satisfactions & réparations d'honneur, du mois d'Août 1653, condamne les gentilshommes ou officiers qui auront donné un démenti, à deux mois de prison, & à demander pardon à l'offensé.

Suivant l'édit du mois de Décembre 1704, la peine du démenti donné à un officier de robe, est quatre ans de prison, & demander pardon.

DEMEURE *d'un fermier* : elle doit consister dans une grande salle par bas, pour apprêter & donner à manger aux ouvriers & gens de la ferme, dans une chambre à côté pour les servantes ; de l'autre, dans un fournil un peu spacieux pour cuire le pain commodément, faire la lessive, & autre grosses besognes, & pour serrer les grosses provisions ; au-dessus de ce logis, quelque logement pour un survenant, & quelques greniers & réservoirs pour les menus fourrages, grains & fruits, qui se recueillent dans la ferme.

DEMEURER *en souffrance*, *terme de commerce.* Il se dit d'un compte dont un article, ou une partie, n'est alloué & passé qu'à la charge d'en justifier par quittances, décharges, ordres ou autrement.

DEMEURER *en reste*, *demeurer en arriere* ; c'est ne pas payer absolument les sommes convenues dans une obligation, dans un mémoire, dans le débit d'un compte.

DEMEURER *garant*, c'est la même chose que se rendre caution.

DEMEURER *du croire* ; c'est répondre de la solvabilité de ceux ausquels l'on vend des marchandises à crédit pour le compte d'autrui. Il faut que les commissionnaires conviennent avec les commettans, s'ils demeureront du croire ou non. Dans le premier cas, il doit être accordé aux commissionnaires, par les commettans, un droit de commission plus fort, parce qu'ils courent de grands risques, en faisant les deniers bons ; il leur est encore donné trois mois, à compter du jour de l'échéance de chaque partie de marchandise qu'ils auront vendue à crédit, pour faire les remises aux commettans, ou avant qu'ils puissent faire aucunes traites sur eux.

Dans le second cas, c'est-à-dire s'ils ne demeurent pas du croire, les commissionnaires sont tenus de remettre aux commettans les deniers provenans de la vente de leurs marchandises, à mesure qu'ils les reçoivent, ou leur en donner avis, afin que les commettans puissent s'en prévaloir, ou en tirant sur eux des lettres de change, ou pour faire la remise en d'autres lieux, suivant les ordres qu'ils en reçoivent.

DEMEURER *du croire*, se dit aussi à l'égard des dispositions ou négociations que les commissionnaires ou correspondans des négocians & banquiers font pour leurs commettans, concernant la banque.

Lorſqu'il y a convention par écrit entre un commiſſionnaire ou un commettant, laquelle porte que le commiſſionnaire *demeurera du croire*, le commiſſionnaire doit être reſponſable envers le commettant, de l'événement des lettres de change qu'il lui remet, ſoit par ſon ordre ou autrement; mais s'il n'y a aucune convention à cet égard, quelques ordres qu'il ait pu mettre ſur les lettres de change, il ne peut en recevoir aucun dommage ni prejudice; il n'eſt point redevable envers ſon commettant, mais ſeulement envers la tierce perſonne qui ſeroit porteur de la lettre.

DEMEURER *à demeurer* (en jardinage,) ſe dit des plantes qu'on ſeme en pleine terre pour y reſter juſqu'à ce qu'on les conſomme. Telles ſont le perſil, le cerfeuil, l'oignon, les carottes, les panais, &c. Celles qu'on ſeme pour être tranſplantées ſont les *chicorées blanches*, les *poireaux*, &c.

DEMI-AUTOUR, *en fauconnerie*, eſt l'eſpece qui eſt maigre, & peu prenant. La premiere eſpece & la plus noble, eſt l'autour femelle. Il y en a de cinq eſpeces.

DEMI-FUTAIE, ſe dit des arbres dont l'âge eſt, depuis quarante ans, juſqu'à ſoixante: c'eſt ce que l'on appelle encore *bois de haut revenu.*

DEMI-HOLLANDE, toiles de lin, blanches & fines, que l'on fabrique en France, aux environs de Beauvais & de Compiegne: lorſqu'elles ont été blanchies, elles ſe vendent à la piéce qui eſt ordinairement de quinze aunes de long ſur trois quarts de large.

DEMI-LITRON, ſorte de meſure, qui ſert à meſurer des grains ou choſes ſemblables.

DEMI-LUNE *d'eau*, eſpece d'amphithéatre circulaire, orné de pilaſtres, de niches, ou de renfoncemens ruſtiques, avec des fontaines en nappes, ou des ſtatues hydrauliques.

DEMI-QUEUE, tonneau dont on ſe ſert pour mettre du vin dans les territoires d'Orléans, d'Anjou, du Maine; il contient deux cens ſeize pintes.

DEMI-SETIER, nom de meſure de choſes ſéches, & choſes liquides, mais bien différente pour ces ſortes de choſes.

DEMISSION *de biens*, eſt une diſpoſition par laquelle un homme pouſſé par l'affection du ſang, dans la vue d'imiter l'ordre naturel des ſucceſſions, & de prévenir le cas de la mort, ſe dépouille de ſon vivant de l'univerſalité de ſes biens, pour en ſaiſir par anticipation ſes héritiers préſomptifs, & les rendre par ce moyen poſſeſſeurs actuels & propriétaires des biens d'une ſucceſſion future dont ils n'avoient que l'eſpérance.

Elle doit être acceptée ou expreſſément ou tacitement par celui à qui elle a été faite.

Les auteurs prétendent qu'elle ne peut ſe faire qu'en faveur des préſomptifs héritiers, & qu'elle doit ſuivre les principes des ſucceſſions *ab inteſtat.* Elle doit être entiere, de tous les biens & effets qu'on poſſéde, & faite à tous les héritiers *ab inteſtat*, & conçue en termes univerſels. Le démettant ſe réſerve une penſion, ou bien l'uſufruit général juſqu'à ſa mort. Ces démiſſions ſont révocables dans la plûpart des parlemens: il faut en excepter celui de Brétagne. Voyez *le Brun, dans ſon Traité des ſucceſſions, livre* 1, *chapitre* 1.

On fait ces ſortes d'actes pour ſe mettre à l'abri des inquiétudes, des procès, des payemens d'impôts. Ceux qui cherchent à ſe pro-

curer la tranquilité pendant le reste de leurs jours, & qui, dans ce dessein, abandonnent tout à leurs héritiers, sont toujours favorisés des juges.

DEMITTES, toiles de coton qu'on apporte de Smyrne, & qu'on fabrique à Menemen.

DEMITTONS, autre espece de toile de coton, mais moins large & moins serrée.

DEMOISELLE, instrument de paveur; c'est une piéce de bois de six pieds de hauteur, de six pouces de diametre : elle est armée de fer par les deux bouts, pour la rendre plus pesante; on y adapte deux anses pour pouvoir l'élever. On s'en sert pour battre & enfoncer le pavé, lorsqu'il est placé par le paveur, avec le marteau à paver.

DENERAL, *terme de monnoie*, espéce de poids étalonné, dont les ajusteurs se servent pour donner aux flancs le poids de l'ordonnance. C'est avec le déneral que les juges gardes pesent les especes récemment fabriquées, avant que d'en faire la délivrance.

DENI *de justice*, est le refus que fait un juge de la rendre. Voyez le titre 25 de l'ordonnance de 1667.

Lorsque les juges négligent ou refusent de juger les affaires qui sont en état d'être jugées, l'ordonnance permet aux parties de faire deux sommations au rapporteur, en cas d'instance ou procès, ou au président dans les causes d'audience; & elles peuvent se signifier au domicile du juge, ou au greffe de la jurisdiction. Il est enjoint aux huissiers de prêter leur ministere, *à peine d'interdiction de leur charge*.

Ces deux sommations doivent se faire avec un intervalle de huitaine aux juges ressortissans nuement aux cours supérieures; il suffira d'un intervalle de trois jours pour les autres juges subalternes.

Après ces sommations, les parties peuvent interjetter appel comme de déni de justice; & ils peuvent porter cet appel *rectà* en la cour supérieure, *omisso medio*. Que s'ils veulent prendre le juge à partie, pour le faire condamner en leurs dommages & intérêts, il faut qu'ils aient de la cour une commission; & le parlement se reserve toujours la connoissance de ces demandes en prises à partie.

Quand le déni de justice vient de la part d'un juge ecclésiastique, il y a lieu alors à un appel comme d'abus, qui se porte au parlement, après avoir fait faire au juge d'église les sommations dont il vient d'être parlé.

DENI *de renvoi*, est le refus que fait un juge d'admettre la demande en renvoi, qui lui est faite par l'une des parties, pour raison d'incompétence, ou de quelque privilége.

Alors il est permis à la partie dont la demande en renvoi n'a pas été écoutée d'appeller de ce juge; & cet appel se porte *rectà* en la cour. Voyez l'article 4 du titre 6 de l'ordonnance de 1667, & le Commentaire de Jousse sur cet article.

DENIER; c'étoit autrefois une monnoie qui, selon les tems, fut d'or, d'argent, ou de cuivre, & valoit aussi tantôt plus, tantôt moins. Ce mot se prend aujourd'hui en différentes acceptions, dont nous allons rapporter les principales.

DENIERS *clairs*, signifie les sommes les plus liquides; ainsi l'on dit qu'on prendra une somme sur les deniers les plus clairs qu'on recevra.

On appelle *deniers communs* ceux qui sont propres à plusieurs personnes ; il se dit sur-tout de ceux des villes, communautés, sociétés, &c.

DENIERS *comptables* ; ce sont les deniers remis comptant à des trésoriers ou commis, pour en faire l'emploi convenable, & en tenir compte.

DENIERS *comptans*, sont ceux qui sont actuellement payés, par opposition à une somme qui ne doit être payée, que dans un certain tems.

DENIERS *d'entrée* ; ce sont ceux qui sont payés par un nouveau propriétaire pour la possession d'un héritage. Cette exptession a lieu, quand on parle d'un contrat qui n'a point la forme d'une vente, & que cependant pour acquérir, on a compté quelqu'argent à titre de pot-de-vin, d'épingles, &c.... On le dit encore de la somme donnée d'avance par un fermier qui entre dans une ferme.

DENIER *fort* ; c'est un taux qui excede le taux ordinaire des rentes & intérêts sur-tout. Ainsi le taux de l'ordonnance étant au denier vingt, quand on veut priser une chose au *denier fort*, on la prise au denier trente ou quarante. C'est au denier fort que sont prisées les terres seigneuriales ; on ne les compte pas sur le pied du revenu, c'est-à-dire, qu'une terre qui rapporte deux mille livres par an, sera estimée cinquante ou soixante mille livres, à cause des droits honorifiques qui y sont attachés.

On appelle *fort denier* les modiques fractions qui font l'excédent d'une somme. Dans celles-ci, par exemple, 20 liv. 10 s. 2 den. les deux deniers qu'on ne peut payer, parce que nous n'avons pas de piéce de monnoie de cette valeur, sont le *fort denier*. Le fort denier est, dit-on, ordinairement pour le marchand : car s'il revient à l'acheteur un denier, il reste au marchand ; & s'il est dû au marchand deux deniers, il reçoit de l'acheteur un liard qui vaut trois deniers.

DENIERS *royaux*, sont ceux qui appartiennent au roi, soit qu'ils proviennent de ses domaines ou des impositions qu'il leve sur ses sujets. Ces deniers sont privilégiés, & le roi passe avant tous les autres créanciers.

Il y a peine de mort pour ceux qui ayant le maniement des deniers royaux, en divertissent la somme de trois mille livres, & seulement peine afflictive pour une somme au-dessous.

DENIERS *tournois* ; c'étoit autrefois des deniers frappés au coin de l'Archevêque de Tours : ils valoient alors un quart moins que les deniers parisis, c'est-à-dire, les deniers frappés àParis. Aujourd'hui le denier tournois est proprement la douzieme partie d'un sol. Depuis l'ordonnance de 1667, on compte, en France, par livres, sols & deniers tournois.

En terme de commerce, le mot *denier* se prend pour argent en général, & il exprime le pied sur lequel on est entré dans une entreprise de commerce ; par exemple, on dit: ce négociant a six deniers dans un tel armement, pour faire entendre qu'il y a prit part pour un quarantieme.

Il se dit encore du pied sur lequel une grosse somme doit être payée : des armateurs sont obligés de payer à l'amiral le dixieme *denier* de toutes les prises qu'ils font, c'est-à-dire, la dixieme partie de la somme à quoi elles se montent.

DENIER *de poids*, la vingt-quatrieme partie d'une once ; le

denier pese vingt-quatre grains ; trois deniers font un gros: les médecins donnent au denier le nom de *scrupule*.

DENIER *de fin* ; c'est, *en termes de monnoyage*, le titre de l'argent, comme le carat est le titre de l'or.

DENIER-A-DIEU, piéce de monnoie donnée au vendeur ou propriétaire d'une chose par celui qui l'achete, ou la prend à louage, pour sûreté de l'engagement qu'il contracte avec lui verbalement. En fait de locations verbales, celui qui est convenu de prendre à loyer, peut retirer son *denier-à-dieu* dans les vingt-quatre heures, & la convention est comme non-avenue: ce terme expiré, la convention a lieu, & il ne peut plus retirer son *denier-à-dieu*; le denier-à-dieu diffère des arrhes, en ce que celles-ci sont un à compte sur le prix, & que le denier-à-dieu qui ordinairement n'est qu'une piéce modique, est compté pour rien.

DENOMBREMENT, qu'en Bretagne on nomme *aveu & minu*, est une déclaration exacte que fait le vassal, par un acte, au seigneur dominant, de la consistance totale du fief servant.

L'usage des dénombremens est très-ancien. On les appelle assez généralement *aveux & dénombremens*, en joignant ces deux mots.

Le dénombrement doit contenir 1°. la justice, s'il y en a une annexée ; ce qu'elle est, si elle est haute, moyenne ou basse, & sur quoi elle s'étend.

2°. Le principal manoir, s'il y en a un, pourpris, accints, tels qu'ils sont ; le colombier à pied, s'il y en a, pressoir & moulins bannaux & non-bannaux, s'ils sont dans l'enceinte, sinon en faire mention à part.

3°. Les domaines que le vassal tient par ses mains ou par son fermier, leur situation, leur nature, leur qualité, leurs bouts & côtés actuels, par aspects du soleil.

4°. Les fiefs tenus du vassal par les noms des possesseurs, leur village, leur paroisse, &, en gros, leur continence, les services & les droits qu'ils doivent, sans entrer dans le détail.

5°. Les héritages tenus en censives, les noms des possesseurs, la nature, qualité & quotité de la censive, la nature & qualité des héritages, leurs tenans & aboutissans actuels par aspects du soleil.

6°. Les servitudes actives & passives du fief.

En un mot, tout ce que contient le fief vassal.

On dresse ordinairement le nouvel aveu sur les anciens, & l'on n'y change rien, lorsqu'il n'y a rien de changé dans le fief servant, & que le premier ne contenoit aucune erreur.

Les coutumes sont différentes sur le sujet du dénombrement, tant pour le délai, que pour la peine, faute de l'avoir donné. Il faut avoir recours à chacune d'elles.

(Paris, art. 8. & 9.) Quarante jours après que le vassal a été reçu à la foi & hommage, il est obligé de donner son dénombrement au seigneur, écrit en parchemin, & passé par-devant notaires. L'usage est d'en donner deux originaux, un pour le seigneur & l'autre pour le vassal.

Après les quarante jours passés, le seigneur peut faire saisir le fief, faute d'aveu & dénombrement ; mais il ne gagne pas les fruits: il doit établir des commissaires qui en rendent compte au vassal, après qu'il a satisfait à la coutume.

L'ancien vassal qui a une fois donné son aveu & dénombrement,

n'eſt pas obligé d'en donner un autre au nouveau ſeigneur, à moins qu'il n'y en ait une juſte cauſe, auquel cas, le ſeigneur ne peut pas l'y contraindre par la voie de la ſaiſie : il n'a qu'une ſimple action pour le demander.

L'objet du dénombrement eſt, afin que le ſeigneur ſçache ce qui lui appartient, & ce qui eſt à ſon vaſſal.

Le ſeigneur eſt garant de tout ce qui eſt dans le dénombrement de ſon vaſſal, quand il l'a reçu, c'eſt-à-dire, qu'il doit en faire jouir ſon vaſſal, prendre ſon fait & cauſe contre un autre ſeigneur : néanmoins il eſt quitte de cette garantie, s'il veut abandonner la mouvance des choſes contentieuſes, & rendre les droits s'il en a reçu.

Le ſeigneur ou ſes officiers doivent donner leur récépiſſé du dénombrement. Et, dans le général des coutumes, il doit être blâmé dans les quarante jours ſuivans : Sinon, diſent les textes, il eſt tenu pour reçu ; Maine, art. 152 donne un an pour blâmer ; Bretagne, art. 361, *Novæ*, donne trente ans du jour qu'il en a donné ſon récépiſſé.

De ce que deſſus, concluez que, pour la forme, la préſentation, la réception ou blâme de l'aveu, il faut ſuivre la coutume du fief dominant.

En pays de droit écrit, le ſeigneur doit requerir que le vaſſal fourniſſe ſon dénombrement ; & ſi le vaſſal refuſe, le ſeigneur ſe pourvoit en juſtice pour l'y contraindre ; Bretonnier ſur Henry, tome premier, édition de 1708, livre 3. chap. 1. queſt. 1.

Quand nous avons dit que, faute de blâmer le dénombrement dans le délai donné par la coutume, il eſt tenu pour reçu, il faut pour cela, que le vaſſal ait été chercher le blâme : autrement ces réceptions tacites amenent toujours des difficultés, & il eſt toujours vrai de dire que le denombrement n'eſt pas reçu. Il faut un acte qui conſtate ou qu'il ait reçu, ou que le ſeigneur n'avoit point de blâme à fournir. On tient même, qu'en tout tems le ſeigneur peut blâmer pendant trente ans, ſur-tout *ſi agatur de perpetuo præjudicio fundi dominantis. Mol.* §. *hodie* 10.

Le vaſſal n'eſt point tenu de préſenter ſon dénombrement, ni d'aller chercher les blâmes en perſonne : il peut envoyer un fondé de procuration ſpéciale qui ſoit accompagné de notaire & témoins, qui dreſſera l'acte de préſentation de l'aveu, & de la réquiſition du blâme.

Le blâme contre un dénombrement, ou une déclaration cenſuelle, doit être fourni, article par article : un blâme général ne ſeroit pas recevable. Il peut frapper ſur tout ce que le Seigneur prétend devoir être ajouté ou diminué au dénombrement, ſauf à juger ſi le blâme eſt bien fondé.

Le blâme conſtitue le ſeigneur demandeur ; Dupleſſis ſur Paris, des fiefs, livre 2, chap. 3, ſur l'article 10. En effet le ſeigneur, par ſon blâme, demande la réformation de l'aveu ; c'eſt une demande : la préſentation de l'aveu n'eſt pas une demande, comme quelques-uns ont voulu le ſoutenir, *& malè* ; c'eſt un acte de ſatisfaction, un acte de preſtation de devoir par le vaſſal ; celui-ci ne demande rien par ſon aveu, il décrit ſon fief, & voilà tout. Le ſeigneur qui blâme, veut la réformation de l'aveu, dont il ſe conſtitue demandeur, quand même il n'auroit que ſignifié ſes blâmes, & que le vaſſal l'aſſigneroit pour voir dire

que, fans s'arrêter à fes blâmes, l'aveu feroit tenu pour reçu : c'eft comme s'il affignoit le feigneur pour voir dire que, fans s'arrêter à fa demande à fin de réformation d'aveu, le dénombrement demeurera reçu.

Souvent le vaffal eft obligé, (& il eft mieux qu'il le faffe,) d'affigner le feigneur fur fes blâmes, fans quoi il demeureroit éternellement conftant, que l'aveu a été blâmé, qu'il n'a point été reçu, & que dès-là il ne fait aucune foi.

Mais quand à la juftification, le vaffal doit juftifier le premier; fauf au feigneur à contredire, & à juftifier fes blâmes.

Pour rendre le dénombrement authentique & capable de faire foi, même de commencer des prefcriptions contre des tiers, il doit être vérifié fur les lieux, & publié dans la paroiffe, même dans les paroiffes voifines & limitrophes : fans cela, on dira que c'eft un acte privé; mais cette vérification n'eft que pour les aveux rendus au roi. Voyez le cinquieme volume des fiefs par Guyot, titre des aveux, chap. 3.

Si le même fief eft tenu par plufieurs, diftinguez : ou ils poffédent par indivis, ou ils poffédent divifément. Au premier cas, ils doivent tous enfemble donner un dénombrement; au fecond cas, ils doivent donner leur dénombrement, chacun pour leur portion : auffi le décès de l'un n'oblige point les autres de fournir un nouveau dénombrement.

Mais s'il y a plufieurs co-feigneurs dominans, un feul dénombrement fuffit pour eux tous, en le donnant ou à l'aîné, ou à celui qui eft en tour d'année, pour recevoir les hommages & droits; mais il faut dans tous ces actes, que tous les co-feigneurs foient nommés.

Si un vaffal poffède plufieurs fiefs mouvans du même feigneur, mais diftincts les uns des autres, régulierement il doit un dénombrement pour chaque fief par cette maxime : *Quot funt diverfa feuda, tot funt fidelitates, & actiones.* Le feigneur peut l'y forcer. L'ufage admet un feul dénombrement pour tous les fiefs, en les diftinguant, & mettant chaque fief, & toutes fes appartenances & dépendances de fuite.

La préfentation du dénombrement opere, en général, la main-levée de la faifie faite faute d'aveu; quelques coutumes ne donnent main-levée, que des articles non blâmés; ce font coutumes d'exception. Le blâme eft une conteftation dans laquelle le feigneur peut bien fuccomber, il n'eft pas jufte que, pour un droit douteux, il tienne faifi le fief en tout ou en partie.

Au refte, il faut être propriétaire, ou poffeffeur paifible du fief, pour donner & recevoir un dénombrement. De-là l'engagifte n'en doit point : il donne feulement une déclaration de fon engagement. En Bourgogne, les engagiftes donnent dénombrement; les ufufruitiers n'en donnent, ni n'en reçoivent. L'appanage en donne & en reçoit. Il jouit comme propriétaire, & eft regardé comme tel, jufqu'à extinction de la ligne mafculine. Guyot, des fiefs, cinquieme volume, Traité des aveux & dénombremens.

DENOMINATEUR, terme d'arithmétique dont on fe fert, en parlant des fractions ou nombres rompus. Le dénominateur d'une fraction eft le nombre ou la lettre qui fe trouve fous la ligne de la fraction, & qui marque en com-

bien de parties l'entier, ou l'unité est supposée divisée. Ainsi dans la fraction $\frac{7}{12}$ (sept douziemes) le nombre douze est le dénominateur, & indique que l'unité est divisée en douze parties égales; de même, dans la fraction $\frac{a}{b}$, est le dénominateur; le dénominateur represente toujours l'entier ou l'unité. On appelle *numérateur* le nombre sept qui est au-dessus de douze.

DENONCIATEUR : on nomme ainsi celui qui découvre secrettement un crime au ministere public.

Les dénonciations de cette espece doivent être écrites sur les registres des procureurs du roi, des procureurs fiscaux & des promoteurs. L'ordonnance veut encore qu'elles soient circonstanciées & signées par les dénonciateurs; & s'ils ne sçavent pas signer, elles doivent être écrites en leur présence par le greffier du siége, qui en fera mention. Ordonnance de 1670, tit. 3, art. 6.

L'article 7 porte que les accusateurs & dénonciateurs qui se trouveront mal fondés, seront condamnés aux dépens, dommages & intérêts des accusés, & à plus grande peine, s'il y échoit.

Cette disposition d'ordonnance a lieu, même à l'égard de ceux qui s'étant rendus parties civiles, se sont désistés, si leurs plaintes sont jugées calomnieuses.

Les dénonciations de faux principal doivent se faire de la même maniere que celles des autres crimes. Ordonnance de Juillet 1737, tit. 1. art. 1.

La dénonciation & le dénonciateur doivent rester inconnus, tant que l'instruction dure; mais si, par le jugement, l'accusé est renvoyé absous, le procureur du roi, ou fiscal, doivent lui nommer son dénonciateur. Voy. l'ordonnance de Charles IX, Etats d'Orléans, art. 73.

DENRÉE, marchandises ordinaires, qu'on vend au marché, nécessaires pour l'entretien du ménage, comme bled, vin, foin, bois, &c. Dans les villes bien policées, le magistrat met le prix, le taux aux denrées sujettes à la police,

DENT DE LION, plante qui a pris ce nom de la découpure de ses feuilles, qu'on dit avoir quelque rapport avec l'arrangement & la disposition des dents du lion. Le vulgaire appelle cette plante *le pissenlit*, peut-être parce qu'elle provoque les urines, & qu'elle est apéritive. On met dans les salades les nouvelles feuilles & le jeunes pousses de la *dent de lion*. Elle croît dans les près, le long des chemins, & fleurit en Juin. Etant cuite, elle resserre l'estomac; étant crue, elle lâche.

DENTÉE, *en terme de chasse*, se dit d'un coup, ou atteinte des défenses d'un sanglier, qui découd & éventre les chiens.

DENTELÉE, chez les fleuristes, est une tulipe rouge, pâle, & blanc sale.

DENTELLE, ouvrage en fil d'or, d'argent, de soie, ou de lin, qui se fait, sur un coussin, avec un grand nombre de petits fuseaux, un dessein tracé sur un papier & deux sortes d'épingles. Nous n'entrerons pas dans le détail de l'art; on peut consulter le *Dictionnaire Encyclopéd.* Nous observerons seulement que l'on distingue plusieurs especes de dentelles, suivant la différence du travail, sçavoir, la Neige, le Réseau, la Bride, la Fleur, la grande Fleur, la petite Fleur, la Maline, l'Angleterre, la Valencienne, le point d'Alençon, &c.... C'est, à Paris & à Lyon, que se fabriquent presque toutes

les dentelles d'or & d'argent; les dentelles de ſoie les plus fines ſe font à Fontenay, à Puiſieux, à Morgas, à Louvre-en-Pariſis; & les communes, à S. Denis en France, à Montmorenci, à Giſors, &c..... Les plus fines dentelles de fil, ſont celles de Flandre, d'Anvers, de Bruxelles, de Malines, &c.... enſuite celles de la Flandre Françoiſe; on fait cas, ſur-tout, des Valenciennes; & enfin celles de Dieppe, du Havre, de Honfleur. Il y a des garnitures de femme, en dentelles, qui reviennent à plus de deux mille écus.

On fabrique d'autres dentelles, mais plus groſſieres, dont le commerce eſt cependant très-conſidérable.

DENTELLE, *en jardinage*, ſe dit des feuilles d'arbres, de plantes ou de fleurs, qui ſont en quelque façon, dentellées tout autour, c'eſt-à-dire que les bords en ſont découpés en forme de petites dents, comme l'ancienne dentelle.

DENTIFRICE. On donne ce nom aux médicamens dont on ſe ſert pour nettoyer & pour blanchir les dents, comme le corail, la corne de cerf, l'os de ſéche, l'alun, la pierre-ponce, & toutes ſortes de coquilles pulvériſées, après les avoir auparavant calcinées.

On en fait des eſpeces d'opiat, en les mêlant avec du miel ou quelque ſyrop, ou avec du mucilage de gomme adragant.

DENTS; (*maréchallerie.*) Les chevaux ont douze dents en devant, ſix à la mâchoire ſupérieure, & ſix à la mâchoire inférieure : ce ſont par elles qu'on connoît l'âge des chevaux. On appelle *pinces* les deux dents de devant de chaque mâchoire; *coins*, les deux dernieres, & *mitoyennes*, celles qui ſont entre les pinces & les coins, ainſi nommées, parce que c'eſt avec elles que le cheval pince l'herbe.

On donne le nom de *crocs*, *crochets* ou *écailleurs*, à des eſpeces de dents ſituées entre les dents de devant & les mâchelieres. On peut auſſi par ces crochets, diſtinguer l'âge des chevaux. Nous obſerverons ſeulement qu'ils ſe rencontrent dans les chevaux entiers, & rarement dans les jumens.

Entre les dents de devant & les mâchelieres, ſont des eſpaces vuides, que recouvre une chair vermeille : on les appelle *barres* : c'eſt ſur cette partie que poſe le mors de la bride.

Les dents mâchelieres qui ſuivent, ſont au nombre de vingt-quatre, douze inférieurement, & douze ſupérieurement.

Ce n'eſt que juſqu'à l'âge de huit ans, qu'on peut reconnoître les années d'un cheval; ce tems paſſé, l'on n'a plus que des ſignes fort équivoques, excepté lorſqu'il eſt vieux.

Ces ſignes de l'âge du cheval ſe tirent des dents de devant, que nous avons dit être au nombre de douze. Peu de tems après la naiſſance du poulain, il lui vient douze dents de lait qui ſont courtes, blanches & ſans cavité : elles lui reſtent juſqu'à deux ans & demi, ou environ. C'eſt vers cet âge, & quelques fois à trois ans, que tombent les pinces : elles ſont remplacées en quinze jours, par d'autres moins blanches, plus fortes, noires & creuſes en-deſſus. Le cheval, âgé alors de deux ans & demi, ou trois ans, a encore huit dents de lait.

Les mitoyennes ſont les dents de lait qui tombent enſuite; c'eſt vers trois ans & demi, & rarement à quatre. Il ne faut pas plus de tems pour être remplacées par d'autres que pour les pinces. Dans cet

état, le cheval a encore quatre dents de lait, & le creux des pinces est à demi-usé.

Les coins, ausquels on a donné ce nom, parce qu'ils terminent le rang des dents de devant, tombent vers quatre ans & demi. Ces dents ne reviennent pas si promptement, que celles dont nous avons parlé; les coins d'en haut repoussent les premiers. Dans le tems que les coins poussent, la dent paroît seulement border la gencive par dehors, & le dedans est rempli de chair jusqu'à cinq ans. A cet âge, cette chair se retire, & la dent excede la gencive d'environ une ligne.

Les crochets d'en haut commencent alors à pousser: depuis cinq ans jusqu'à cinq ans & demi, la dent du coin excede la gencive de deux lignes; mais elle est toujours creuse en-dedans.

De cinq ans & demi à six ans, elle est sortie de quatre à cinq lignes: le creux d'autour de la dent a disparu: on n'y voit plus qu'une legere cavité noire dans le milieu: comme on y remarque la figure d'un germe de féve, on la nomme *germe de féve*. C'est alors que le creux des pinces est usé, & celui des mitoyennes, à demi. Lors donc que le cheval a six ans, on n'observe plus que les coins, les mitoyennes & les crochets, puisque, comme nous venons de le dire, le creux des pinces a disparu.

Lorsque le cheval sera parvenu à sa sixieme année, il y aura de la diminution dans le germe de féve des coins, & les crochets seront dans toute leur longueur.

A la septieme année, la dent aura six ou sept lignes de longueur, & la diminution du germe de féve sera très-considérable.

A la huitieme année, la dent aura toute sa longueur: le cheval aura razé & ne marquera plus, c'est-à-dire, qu'il n'y aura plus de creux noir à la dent, qu'elle sera toute unie. On trouve cependant des chevaux qui, après la huitieme & la neuvieme année, ont encore aux coins une marque noire.

Nous avons dit que les jumens avoient rarement des crochets; mais quand elles en ont, ils sont beaucoup moins grands que ceux des chevaux, & n'indiquent pas leur âge.

En s'appliquant à bien connoître le crochet & la dent du coin, on est rarement induit en erreur sur l'âge d'un cheval. Dans celui qui n'a que six ans, le crochet d'en-haut est un peu cannelé & creux par dedans; après cet âge, il s'arrondit par le dedans.

Lorsque le cheval a razé, c'est-à-dire, qu'il a huit ans, il faut s'attacher à observer le crochet, sur-tout celui d'en haut; quand il est usé & arrondi, le cheval a au moins dix ans.

Il ne faut pas négliger d'examiner le crochet d'en bas: aux jeunes chevaux, il est pointu, de grandeur médiocre, tranchant des deux côtés, & sans aucune crasse. A proportion des années d'un cheval, les crochets d'en-bas grandissent, s'émoussent, s'arrondissent & deviennent crasseux, & ensuite fort gros & ronds; dans la vieillesse, ils sont jaunes & usés.

C'est sur-tout à la longueur des dents qu'on reconnoit qu'un cheval est vieux. Il l'est d'autant plus, que la dent est longue & décharnée, qu'elle a amassé plus de rouille, & qu'elle est plus jaune. Lorsque l'animal vieillit, les pinces avancent en dehors; tantôt ce sont celles d'en-bas, tantôt celles d'en haut, & quelquefois les deux rangs ensemble: on dit

alors que le cheval *fait les forces*.

Nous allons parler actuellement des tromperies des maquignons, & de ce qu'il faut faire ou obferver pour ne pas en être la dupe.

Voici donc les moyens qu'ils employent.

Un cheval trop jeune ne pouvant être aifément vendu, les maquignons lui arrachent les dents de lait, du tems avant qu'elles tombent : elles font alors plus promptement remplacées qu'elles ne devroient ; & le cheval paroît avoir un an de plus. Avec la connoiffance des crochets, on découvre facilement la tromperie.

A huit ans, lorfque les chevaux ne marquent plus, les maquignons les contre-marquent. C'eft ce qu'ils font fur-tout à ces chevaux qui confervent, dans un âge avancé, leurs dents belles, blanches & courtes. Ils creufent la dent avec un burin, & noirciffent enfuite ce creux avec de l'encre double, ou avec un grain de feigle qu'ils mettent dans ce creux, & qu'ils brûlent enfuite avec un fer rouge. Quoiqu'en dife un maquignon, il eft bon d'obferver qu'une marque noire à la dent, n'indique point l'âge, fi l'on n'y voit point de creux. Les creux naturels font faciles à reconnoître à quiconque a de la pratique & examine avec attention : une dent contre-marquée eft ordinairement rayée à côté du creux, parce que le cheval venant à remuer pendant cette opération, le burin gliffe fur la dent : elle eft encore plus noire qu'elle ne doit l'être naturellement.

Lorfque les chevaux font vieux, il y a des maquignons qui leur fcient ou leur liment les dents de devant en-deffus, d'autres les liment par devant en bec de flûte, pour faire difparoître l'avance des dents. On s'appercevra aifément de la fupercherie des premiers, lorfque le cheval tiendra la bouche fermée ; car les dents de devant ne fe joindront plus : à l'égard des feconds, on s'appercevra que le noyau, ou le cœur de la dent eft plus brun, parce que la lime l'a découvert ; la dent d'ailleurs fait la voûte. *Parf. Mar.*

DEPART, *terme de métallurgie*, eft la féparation de l'or d'avec l'argent : par exemple, on jette de l'or & de l'argent mêlés enfemble dans de l'eau forte ; ce diffolvant ne peut agir fur l'or, qui fe précipite au fond du vafe, tandis que l'argent eft diffous. Voyez, fur cette opération, *la Chymie de Lemery*, *le Dictionnaire Encyclopédique*, &c...

DEPENSE, fe dit du petit vin qu'on donne aux valets. On les fait avec de l'eau, qu'on laiffe fur le marc preffuré ; puis on en tire le moût qu'on met dans un vaiffeau. Quelques-uns le laiffent fur le marc ; mais cette boiffon n'en eft pas fi bonne, étant alors fujette à prendre un goût de grappe. Le mot *depenfe*, qu'on appelle *office chez les riches*, s'entend, fur-tout chez les communautés religieufes, du lieu où l'on ferre les provifions. Elle doit être bien propre, & pour ainfi dire, hors des atteintes de la gêlée pour y conferver ce qu'on y met.

DEPEUPLER *la vigne*, c'eft *en terme de vigneron*, en ôter fes ceps, l'en dégarnir. On ne donne guères cette façon, aux vignes, qu'on ne voie qu'elles ne foient chargées de ceps fuperflus & de mauvaife efpece. Les vignes fe *dépeuplent* elles-mêmes, quand on les néglige.

On dit, *dépeupler* les pépinieres, c'eft-à-dire en enlever les arbres. On dit auffi qu'une forêt eft *dépeu-*

plée, quand les beaux arbres en ſont morts, ou abattus. *Dépeupler* ſe dit auſſi des animaux, du gibier & du poiſſon. Le loup dépeuple les bergeries, la loutre les étangs, le chat les garennes, la martre les poulailliers, &c.

DEPHLEGMATION, *terme de chymie*, c'eſt la ſéparation que l'on fait d'une partie du phlegme contenu dans une liqueur compoſée. Ce terme ſignifie la même choſe que concentration.

Les liqueurs qu'on a coutume de déphlegmer, ſont le vin, les acides, le vinaigre, les eſprits alkalis volatils, &c..... On emploie différens moyens pour cette opération, comme l'évaporation à l'air libre, ou dans des vaiſſeaux fermés.

DEPIÉ *de fief*, il y a quelques coutumes qui appellent *dépié de fief*, comme qui diroit, *dépécement*, *diviſion de fief*, ce que les autres appellent *démembrement de fief* : dans ces coutumes (le Maine, Anjou, Touraine) le dépié de fief arrive de deux manieres ; la premiere quand le vaſſal aliéne quelque portion de ſon fief, ſans retenir aucun devoir ſur la choſe aliénée ; l'autre, quand le vaſſal aliéne plus du tiers, ou, ſelon d'autres coutumes, plus des deux tiers avec devoir, ou ſans devoir, pourvu qu'en précomptant le devoir, il y ait plus du tiers ou des deux tiers d'aliéné.

Quand le vaſſal retient la foi ſur la choſe aliénée, cela s'appelle faire de ſon domaine, *ſon fief*.

La peine du dépié de fief eſt différente dans les coutumes;celles d'Anjou & du Maine puniſſent le vaſſal qui a dépecé ou dépiécé ce fief, de la perte de la féodalité, laquelle eſt dévolue au fief dominant ; de ſorte que le vaſſal n'a plus de fief, plus de juſtice, ni de ſeigneurie ; ſes vaſſaux, ſujets & cenſitaires deviennent vaſſaux, ſujets & cenſitaires du ſeigneur dominant ; & ſi le vaſſal avoit aliéné peu-à-peu, en retenant un devoir ſur les choſes aliénées, la peine du dépié commencera à courir contre lui, du jour qu'il aura fait la derniere aliénation, laquelle jointe aux précédentes, excédera le tiers du fief.

Mais ſi le vaſſal (Anjou, article 205, après avoir dépecé ſon fief, retire les choſes aliénées, ou s'il vend le reſte du fief à ceux qui poſſédent les choſes aliénées, de ſorte que les parties démembrées y ſoient réunies, & conſolidées avec le lieu dont elles ſont parties, la peine du dépié ceſſe, & le tout demeure à la foi & hommage où il étoit avant le dépié, nonobſtant les jugemens que le ſeigneur pourroit avoir obtenus, & la poſſeſſion où il pourroit être.

En Touraine, lorſque le fief eſt dépecé, les poſſeſſeurs des choſes aliénées deviennent les hommes du ſeigneur dominant, & ceſſent de reconnoître ce vaſſal ; mais ce vaſſal n'eſt pas privé de la mouvance des choſes qu'il a retenues.

Le partage eſt une eſpece de dépié du fief, qui n'eſt point défendu par ces coutumes ; mais dans quelques-uns, le partage n'a lieu qu'entre nobles : & dans d'autres, il a lieu à l'égard des roturiers auſſi bien que des nobles.

Quand un vaſſal marie ſa fille ou ſa ſœur, il peut donner la troiſieme partie de ſon fief, ſans y retenir aucun droit. De même un fief peut être partagé entre cohéritiers ; enſorte que les portions des puinés ne doivent aucun droit, ou devoir à celle de l'aîné ; c'eſt ce qu'on appelle *parage* : l'aîné eſt appellé le *parageur* : & les puînés

puinés font appellés les *parageaux*.

On nomme cette maniere de démembrer le fief, *parage*, comme qui diroit, *parentage*, parce qu'elle n'a lieu qu'entre parens, ou comme qui diroit *pairage* ou *pariage*, parce que les parageaux font egaux en dignité avec le parageur.

Tant que le parage dure, (Anjou, article 213,) le parageur seul porte la foi pour tout le fief, & en garantit ses parageaux; mais s'il y a ouverture de la part du parageur, le feigneur peut faire faifir les portions des parageaux; comme auffi, lorfque la portion du parageur tombe en rachat, le feigneur doit jouir de la portion des parageaux, comme de celle du parageur, fauf le recours des premiers contre celui-ci.

Lorfque le parage eft fini, (Tours, article 127,) les poffeffeurs des portions données aux parageaux, doivent la foi & hommage au parageur, & non pas au feigneur dominant. Voyez *Parage*, qui n'a lieu que dans quelques coutumes. Il eft très-oppofé au droit commun touchant les fiefs. Voyez auffi *Démembrement*.

DEPLANTER; c'eft ôter une plante de terre. On *déplante* les herbages. Les fleuriftes *déplantent* tous les ans les tulipes, de peur des mulots. Pour faire pommer la laitue, on la *déplante* & *réplante*. Les ouragans déplantent fouvent les plus gros arbres des forêts.

DEPLANTOIR, inftrument dont fe fervent les jardiniers pour enlever de terre, avec le gazon & les racines, une plante que l'on veut tranfplanter. Le déplantoir eft fait en forme de tonneau, ou baril fans fond, compofé de feuilles de fer-blanc: il eft fermé par des charnieres, dans lefquelles on paffe un fil de fer, que l'on ôte pour faire fortir la plante qu'on a enlevée.

On appelle auffi *déplantoir* une houlette qui fert au même ufage, & pour tranfplanter les tulipes, les anemones & autres plantes qui ne font pas fort avant dans la terre. Cette houlette reffemble à celle des bergers; on la fait feulement un peu plus concave, & plus pointue pour les terres dures & pierreufes.

DEPLOYER *le trait*; c'eft, *en terme de chaffe*, allonger la corde de crin, qui tient à la botte du limier.

DEPORT, *en matiere bénéficiale*, eft une efpece de droit d'annate, dont les évêques ou les archidiacres, archiprêtres, ou grands-vicaires, & en quelques endroits, les chapitres, jouiffent fur les revenus des cures vacantes, pendant cette vacance: il y a même des provinces où le déport donne le droit de jouir de la cure pendant une année.

Ce font les Papes Jean XXII & Boniface IX, qui ont introduit le droit de déport; mais il a été réprouvé par le Concile de Bafle, & il n'eft plus admis que dans quelques provinces.

En Normandie le déport a lieu pendant toute l'année; il fe leve indiftinctement dans le cas de décès, de réfignation en faveur, & de démiffion pure & fimple.

Le droit de déport eft différent dans chaque endroit où il a lieu: ainfi l'on ne peut pas argumenter de ce qui fe pratique dans un diocèfe, pour régler le fort du déport dans un autre, parce que ce droit eft particuliérement déterminé & modifié par la poffeffion qui peut être différente dans les différens diocèfes; &, par cette raifon, le fort du déport dépend toujours uniquement d'un ufage local, & non

pas d'une régle générale & uniforme.

Tous ceux qui jouissent du droit de déport, sont chargés de faire desservir le bénéfice pendant tout le tems que leurs droits subsistent : ils doivent de même acquitter les pensions canoniques dont le bénéfice est chargé.

DEPORT, se prend aussi pour délai : ainsi, payer sans déport, c'est payer sur le champ & sans délai.

DEPOT ; on appelle de ce nom ce qu'on donne en garde à quelqu'un.

Il doit être rendu, dès que le maître le demande, au lieu où il a été déposé, l'on ne peut point, sous prétexte de compensation, refuser ou différer de le rendre.

Quand le dépôt a été fait pour un tiers, on peut refuser de le rendre au déposant jusqu'à ce qu'il rapporte un consentement du maître.

Le dépositaire est crû à son serment sur toutes les circonstances du dépôt volontaire.

Il n'est jamais obligé, en justice, à déclarer la loi du dépôt. Voyez l'arrêt du 14 Mai 1705, rapporté par Augeard, tome 1.

Le dépositaire est cependant tenu d'affirmer que dans la loi du dépôt, il n'y a rien de prohibé.

Le dépôt doit être rendu au même état qu'on l'a reçu ; si c'est un paquet, *sain & sauf*, & sans avoir été délié.

Si ce sont des especes, le dépositaire doit les rendre en nature. L'augmentation ou la diminution de leur valeur regarde le déposant.

Lorsque c'est un dépôt cacheté, & que le déposant est mort, l'usage est qu'on ne le remet, & qu'on ne l'ouvre qu'en présence du juge, sur-tout si ce sont des papiers.

Il n'est pas permis de se servir de la chose déposée : les loix Romaines disent que c'est un vol. Parmi nous, si le dépositaire altere la chose, en s'en servant, le juge ordonne de gros dédommagemens.

Celui qui reçoit un dépôt contracte des obligations : il est engagé à faire tout ce qui est nécessaire pour le conserver ; & il est tenu des accidens qui y arrivent par sa faute.

Il est même tenu des négligences legeres, dans certains cas, sçavoir :

S'il est chargé de lui-même de garder le dépôt :

S'il a permission de s'en servir, & qu'il s'en serve.

S'il est payé pour le garder, ou s'il y a convention par laquelle il soit obligé à des soins particuliers.

Le dépositaire peut même être tenu des cas fortuits, comme incendie, vol & ruines, en deux cas.

S'il est en retard de rendre le dépôt, après qu'il a été demandé :

Si dépôt lui a été remis à la charge de le vendre & d'en garder l'argent pour lui, en payement ou à titre de prêt ; alors si la chose périt, la perte est pour son compte.

Celui qui dépose doit rendre les dépenses faites pour garder la chose déposée & pour l'entretenir. Le dépositaire en est cru à sa déclaration, à moins qu'il n'y eût une mauvaise foi marquée.

Le déposant est encore obligé de retirer la chose, quand le dépositaire ne la veut plus garder. A faute de ce, le dépositaire n'est plus tenu que de ce qui arriveroit par son fait exprès. Cela n'auroit pas lieu, s'il y avoit un salaire & un tems convenu pour garder la chose.

Les actions qui naissent du dépôt passent aux héritiers de l'un & de l'autre.

Si l'héritier ou dépositaire rend la chose deposée, sans sçavoir que c'est un depôt, il n'est pas tenu de la racheter, mais seulement la somme qu'il a reçue.

Le propriétaire a toujours son action pour la révendiquer en rendant le prix.

Si le maître du dépôt meurt & laisse plusieurs héritiers, & que la chose soit indivisible, comme un meuble, le dépositaire qui le rendroit à un seul, n'est pas déchargé, si les autres n'y ont pas consenti. S'ils n'y consentent pas tous, il peut se faire décharger en justice.

Si le dépôt est divisible, comme une somme d'argent, il peut rendre à chacun sa part. Si elle a été mise dans un sac cacheté, il ouvrira le sac devant le juge.

Si l'un des héritiers du déposant reçoit sa part, & que le dépositaire devienne insolvable avant que les autres aient pris la leur, ils n'ont point d'action contre celui qui a reçu, pour diviser sa part entr'eux. C'est le texte de la loi *ult. C.* DEPOSITI.

Si deux personnes ont reçu ensemble le dépôt, ils répondent l'un pour l'autre.

L'action du dépôt est imprescriptible; tant que la preuve en subsiste, & qu'il est en nature, on peut le retirer.

Il y a diverses especes de dépôt, le volontaire, le nécessaire, & le dépôt de justice.

Le dépôt volontaire est celui qu'on fait sans nécessité & par choix chez quelqu'un.

On n'admet point, pour le dépôt volontaire, la preuve par témoins, quand la chose est au-dessous de cent livres; c'est la jurisprudence de plusieurs parlemens, sur-tout celui de Paris. Le dépositaire est cru à son serment, quand même on prendroit la voie criminelle pour donner lieu à la preuve par témoins. Voyez Arrêt, 2 Août 1706; Journal des audiences, liv. 6; autre, 16 Mars 1723; Denisart, au mot *Dépôt*.

Le dépôt nécessaire est celui qu'on est forcé de faire pour sauver une chose dans un cas inattendu. Les quatre cas indiqués par la loi sont le tumulte, l'incendie, le naufrage & la ruine.

Il différe du dépôt volontaire, 1°. en ce qu'on en reçoit la preuve par témoins, à quelque somme qu'il aille. Ordonnance de 1667, tit. 20, art. 3.

2°. Les loix en sont plus rigoureuses; ce dépôt est plus sacré encore que le conventionnel: les fraudes sont punies plus sévérement.

3°. On est contraint par corps à le restituer. Ordonnance de 1667, tit. 34. art. 4.

Outre ces deux especes générales de dépôt, il y en a plusieurs particulieres.

Les sequestres pour les immeubles.

Les gardiens volontaires ou forcés des meubles saisis.

Les commissaires aux saisies réelles.

Les receveurs des consignations.

Et tous ceux à qui on remet en garde, par ordre de justice, des deniers ou des effets, sont autant de dépositaires.

On fait, chez les notaires, des dépôts de pieces qu'on ne peut point encore faire paroître, & ausquelles ont peut donner une date certaine.

Une fille majeure fait un billet sous seing privé, ainsi qu'il a été observé au mot *date*: son créancier apprend qu'elle se marie, il ne veut point faire paroître dans ces circonstances son titre de créan-

ce, ou bien elle n'eſt pas exigible : il craint dans la ſuite, que le mari n'allegue que le billet a été antidaté & fait, *conſtante matrimonio* : il le dépoſe chez un notaire avant le mariage.

Ce dépôt ne donne point d'hypotheque, parce que l'acte qu'on dépoſe peut être faux ; mais il aſſure la date.

DEPOTS *des ſels*. On appelle ainſi les endroits où ſe dépoſe le ſel dans les pays où il ſe vend.

On nomme *chambre des dépôts*, une juriſdiction qui connoît des conteſtations qui arrivent dans la vente & la diſtribution du ſel.

DEPOUILLER *un arbre*; c'eſt lui ôter ou tout ſon fruit, ou toutes ſes feuilles. Le mûrier eſt *dépouillé* de ſes feuilles pour la nourriture du ver à ſoie ; & les vents froids dépouillent ces arbres de leurs feuilles.

DEPRI. On nomme ainſi une convention faite entre un ſeigneur de fief, & celui qui veut acquérir un héritage dans ſa mouvance, & dont l'objet eſt ordinairement de moderer les droit que la coutume accorde aux ſeigneurs.

DEPRI, eſt encore une déclaration qu'on fait au bureau des aides du lieu d'où l'on veut faire tranſporter ſon vin pour le vendre ailleurs, avec ſoumiſſion d'en venir payer le droit de gros, qui eſt le vingtieme, ſelon le prix qu'on l'aura vendu.

DEPRI, ſe dit auſſi des autres déclarations qu'on fait au bureau des marchandiſes qu'on tranſporte, dont les droits de douane ſont dûs : des beſtiaux qu'on fait paſſer debout dans les villes, ſans payer l'entrée, &c.

DEPURATION, *terme de pharmacie*; ce terme eſt uſité pour ſignifier la clarification du ſuc exprimé des plantes. On a pour but, dans la dépuration, d'enlever au ſuc exprimé ſa couleur verte, ou les parties groſſieres des plantes, qui rendent la liqueur trouble. On emploie différens moyens pour y parvenir, comme en faiſant bouillir ces ſucs, en le filtrant, &c...

DERAPÉE, (Ancre) eſt celle qui abandonne le fond où elle étoit accrochée.

DERAYURE, *terme de laboureur*; c'eſt la derniere raie qu'on fait, lorſqu'on laboure, & qui ſépare les ſillons.

DERIBANS, toiles blanches de coton, fabriquées dans l'Inde. La plus grande partie de ces toiles n'a que peu de largeur. Les déribans étroits ont cinq huitiemes de largeur, & neuf aunes de long.

DERLINGUE, monnoie d'argent qui a cours dans les états de la république de Veniſe, où elle eſt fabriquée. Elle porte d'un côté un Chriſt, qui ſoutient un globe dans ſa main, & de l'autre un S. Marc, patron de la républiqne. Il faut environ quatre derlingues pour faire trois livres de notre monnoie.

DEROBER, (en fauconnerie ;) *dérober les ſonnettes*, c'eſt quand l'oiſeau s'écarte ſans être congédié, & qu'il emporte les ſonnettes de ſon maitre ; & l'on dit : Voilà l'oiſeau qui vient de dérober les ſonnettes, & qui s'eſt perdu.

DEROCHER; parmi les doreurs ſur métal, ce terme ſignifie, paſſer avec une broſſe de fil de laiton, ſur le métal qu'on veut dorer d'or moulu, de l'eau forte, ou de l'eau ſeconde.

DEROCHER, ou DEROGUER, *en fauconnerie*, ſe dit de l'aigle & des grands oiſeaux, qui pourſuivent les bêtes à quatre pieds, comme les *faons* & les *biches*, & les contraignent à ſe précipiter de la pointe des rochers pour évi-

ter de tomber dans leurs serres.

DEROMPRE ; ce terme se dit d'un oiseau de proie qui fond sur un autre, avec une impétuosité, & le frappe si rudement avec ses serres & ses aîles, qu'il rompt son vol, l'étourdit & le fait tomber à terre tout brisé. On dit, le faucon vient de dérompre sa proie.

DERRIERE; c'est le terme dont un chasseur se sert. Quand il veut arrêter son chien, & le faire demeurer derriere lui, il dit, *derriere*.

DESAMPLOTOIR; c'est un fer avec lequel on tire de la mulette des oiseaux de proie la viande qu'ils ne peuvent digérer.

DESARMEMENT, *terme de marine*; licentiement de l'équipage & le transport des agrès du vaisseau dans un magasin, tels que les affuts, les mâts, les vergues.

Par l'ordonnance de marine de 1689, le capitaine arrivé dans le port pour faire le désarmement de son vaisseau, ne le quittera point qu'il ne soit absolument désarmé, & que les officiers du port n'en aient vérifié l'inventaire : suivant l'ordre donné par le commissaire, tous les agrès & apparaux du vaisseau qu'on désarme seront déposés par l'écrivain dans le magasin particulier du vaisseau ; il ne restera sur le vaisseau que les cables d'amarrage jusqu'à ce que les inventaires soient signés & les consommations vérifiées; les vaisseaux demeureront à la charge du capitaine.

DESARMER *un cheval*, c'est tenir ses lévres sujettes & hors de dessus les barres. Pour lui désarmer les lévres, on lui donne une embouchure à canon coupé, ou des olives : on a recours à ce moyen, lorsque les levres du cheval ont tant de volume, qu'elles recouvrent les barres en quoi réside sa sensibilité & qu'elles ôtent le vrai appui de la bouche.

DESAVEU, est, en matiere féodale, la dénégation formelle & expresse que fait le nouveau vassal de rendre la foi & hommage à son seigneur, déniant que son fief releve du fief dominant possédé par le seigneur supérieur, soit en s'avouant vassal d'un autre seigneur, soit en soutenant son fief être en franc-aleu.

C'est-là un délit féodal qui emporte la perte du fief, suivant cet ancien axiôme, *Qui fief nie, fief perd*. C'est une ingratitude du vassal qui méconnoît le seigneur dont il tient le fief.

Il faut pour opérer la commise (ou perte de fief) que le désaveu soit fait avec réflexion & science certaine. De-là on n'admet, dans l'usage, que le désaveu fait en jugement. Le désaveu par acte extrajudiciaire, n'emporte pas commise ; il peut se rétracter facilement. Il faut qu'il soit formel, c'est-à-dire, qu'il soit fait de la personne du seigneur & de la mouvance.

Il y a le faux aveu : il se commet, lorsque celui qui sçait que son fief est tenu de Titius, le reporte à Sempronius.

Mais il n'emporte pas commise, à moins que le vrai seigneur paroissant, le vassal ne persiste à soutenir son faux aveu ; alors il dégénere en désaveu formel.

Châlons, Reims, Vermandois disent que, pour éviter la commise, il ne suffit d'avouer le roi. Mais, nonobstant ces textes, il faut tenir, même dans ces coutumes, que le vassal qui avoue le roi, au préjudice de son seigneur, ne commet pas son fief, à moins qu'il ne soit abandonné par le ministere public, & qu'il ne persiste. Le roi est toujours présumé sei-

gneur immédiat ou médiat ; & on ne fait aucune injure à son seigneur, en avouant le roi.

On tient en Anjou & Maine, que l'omission dans un dénombrement, emporte commise des choses omises. C'est une erreur ; cela ne peut emporter commise qu'autant que le vassal dénieroit la mouvance de ces choses ; alors ce ne seroit plus omission, mais désaveu formel.

La plûpart des coutumes disent : le vassal est tenu d'avouer ou désavouer ; cela ne veut dire autre chose, sinon, que lorsque le seigneur a saisi le fief vassal, ou qu'il a pris la voie de l'action, le vassal, sous prétexte qu'il ignore la mouvance, ne peut requérir la communication des titres du seigneur, que préalablement il ne l'ait reconnu seigneur, ou qu'il ne l'ait désavoué formellement.

Dans le pays de franc-aleu, cette maxime n'a pas lieu, il faut que le seigneur prouve son droit. C'est la raison pour laquelle on n'y connoît pas le désaveu, ni la peine qui en résulte.

Quand le vassal a passé au désaveu, il a main-levée provisoire pendant le procès, s'il y a eu saisie préalable ; s'il n'y en a pas eu, il ne peut plus être saisi. La raison est que le seigneur étant désavoué, sa puissance sur le vassal cesse, ou tout au moins, est en suspens : & dès qu'il est incertain s'il sera jugé seigneur, il est vrai de dire qu'il ne peut agir comme seigneur contre contre ce vassal.

Cette main-levée provisoire a lieu, quand même il y auroit eu sentence qui auroit condamné le désaveu ; l'appel, en ce cas, est suspensif : cette sentence peut être infirmée. Les coutumes disent : Jouira *pendant le procès* : or le procès n'est pas fini, quand il y a appel ; & la maxime certaine est qu'on ne dépossede pas par provision.

Que si le désaveu étoit fait par incapable de désavouer, on n'accorde pas main-levée, parce que le désaveu est nul, & que dans le vrai il n'y en a point.

Le seigneur suserain n'est que le seigneur médiat de l'arriere-fief : il semble que le désaveu ne puisse avoir lieu à son égard. Cependant il faut distinguer ; ou le suserain tenoit le vassal immédiat saisi, ou il ne le tenoit pas : au premier cas, les propriétaires des arriere-fiefs doivent lui porter la foi ; s'il les saisit, en ce cas, il peut être désavoué par l'arriere-vassal qu'il a saisi, & la commise va à son profit, sauf à lui à le reporter en foi à son vassal.

Il y a plusieurs personnes qui sont capables de passer au désaveu ; il y en a qui n'ont pas cette capacité.

Tenez pour principe général qu'il faut être propriétaire du fief qui occasionne le désaveu, pour pouvoir désavouer, ou du moins en être possesseur public & paisible ; il faut être majeur, de majorité féodale. La raison pour l'un & pour l'autre, est que le désaveu emporte aliénation, & que, qui n'est ni propriétaire, ni majeur, ne peut aliéner. Le mineur même, assisté de son tuteur, ne le peut ; c'est l'avis commun des auteurs.

De-là les communautés séculieres ou régulieres, les commandeurs de Malte ne peuvent désavouer ; ou s'ils passent au désaveu, il faut que le désaveu soit décreté par le supérieur général.

Le grévé de substitution peut bien désavouer ; mais il ne perd que les fruits pendant sa vie, de même que le titulaire bénéficier.

L'usufruitier ne peut désavouer

comme il ne peut faire la foi, il ne peut aussi dénier à seigneur.

Le mari à l'égard des propres de sa femme, comme il est plus que *procurator*, peut bien désavouer; mais il ne perd que les fruits pendant sa vie.

Et comme il est le maître de la communauté, s'il désavoue, il perd, & la femme aussi, la propriété du conquêt total.

La femme, en puissance de mari, ne peut désavouer, si elle n'y est autorisée par son mari.

La commise n'a pas lieu de plein droit; il faut qu'elle soit prononcée, & cela tant en désaveu, qu'en félonie; c'est un principe général & certain.

Elle se prescrit par trente ans, parce qu'elle git en action personnelle. On tient même que si le seigneur ne l'a pas intentée de son vivant, il est censé l'avoir remise: ses héritiers ne peuvent l'intenter, s'ils ne sont désavoués de leur chef.

Le désaveu peut être rétracté avant qu'il y ait jugement; mais quand il y a eu jugement de commise, il n'est plus en la possession du vassal de se repentir. Au premier cas, on excuse sa foiblesse & son imprudence; au second cas, il n'y a plus de foiblesse, puisqu'il a voulu tenter le jugement; sur l'appel il n'y seroit pas même recevable, parce qu'il a laissé prononcer le juge.

DESCENTE, *terme de commerce*: c'est le nom que l'on donne, à Bourdeaux, aux droits d'entrée qu'on exige pour les vins du haut pays, tels que ceux qu'on recueille au-dessus de S. Macaire, à sept lieues de Bourdeaux: ces vins descendent par la Garonne & la Dordogne.

Ce terme est encore d'usage dans les gabelles, & il se dit du transport qui se fait du sel dans les greniers. Les officiers sont obligés d'en tenir des procès verbaux.

En fauconnerie, c'est l'action de l'oiseau qui fond avec impétuosité sur sa proie pour l'assommer; ce qu'on appelle *fondre en rondon*. Quelquefois la descente de l'oiseau se fait doucement, lorsqu'il se laisse aller en bas; ce qu'on appelle simplement *fondre* ou *filer*.

DESERGOTER, *terme de maréchallerie*, signifie fendre l'ergot des chevaux jusqu'au vif, pour délivrer les chevaux qui habitent des lieux marécageux, des vessies pleines d'eau qui leur viennent aux jambes sous l'ergot. On ne pratique guère cette opération à Paris; elle est fort en usage en Hollande, même aux quatre jambes du cheval.

DESERT, *en agriculture*, se dit d'une maison, d'une terre en désordre, qu'on a négligé de mettre en bon état; on appelle une *vigne en désert*, quand elle n'est point labourée, fumée & échalassée.

DESERTER, *en termes de labourage & de jardinage*, se dit pour *dessarter* ou *essarter*. C'est défricher une terre abandonnée depuis long-tems, & pleine de buissons & d'épines pour la cultiver dorénavant.

DESERTION *d'appel*, est le silence que gardent ceux qui sont appellans de jugemens, & qui négligent de relever leur appel dans le tems prescrit par l'ordonnance.

Ce tems est de trois mois, quand l'appel est porté au parlement, auquel cas, l'autre partie peut faire assigner l'appellant pour voir prononcer la désertion de son appel.

Les appellations qui sont inter-

jettées aux préſidiaux dans les deux cas de l'edit, doivent être relevées, dans ſix ſemaines, après l'appel interjetté.

A l'égard des appellations des juges inférieurs qui reſſortiſſent aux baillages & ſénéchauſſées, elles doivent y être relevées dans les quarante jours de l'appel interjetté. Ce terme de quarante jours n'eſt cependant pas pour toutes les jurisdictions; il faut là-deſſus ſuivre les coutumes & les réglemens des différens ſiéges.

L'appellant, qui n'a pas relevé ſon appel, a huitaine pour y renoncer, pendant laquelle il ne peut être anticipé.

L'aſſignation pour voir déclarer un appel déſert, ſe donne pardevant le juge qui a rendu la ſentence dont eſt appel, lorſque cet appel n'eſt pas relevé; & elle peut être donnée à domicile de procureur. Mais lorſque cet appel eſt relevé, cette aſſignation doit être donnée devant le juge où reſſortit cet appel.

Quoiqu'un appel ait été déclaré déſert, cela n'empêche pas que l'appellant ne puiſſe appeller de nouveau, s'il eſt encore dans le tems de pouvoir le faire, en refondant les depens de cette déſertion. Ainſi jugé par arrêt du 31 Mai 1672, rapporté au Journal du palais, tome. I. de l'édition *in fol.*

L'uſage eſt de convertir les déſertions d'appel, en anticipations. L'intimé prend des lettres d'anticipation, qu'il fait ſignifier à l'appellant, afin de procéder ſur l'appel par lui interjetté.

DESHERENCE, eſt, ſelon les auteurs un droit acquis au ſouverain ſur les biens de ceux qui décedent ſans héritiers, & ſans en avoir diſpoſé, ſoit par teſtament, ou par donation entre-vifs.

Le droit de deshérence étant un droit de ſouveraineté, ne devroit appartenir qu'au roi. Lui ſeul en jouiſſoit anciennement; mais les ſeigneurs l'ont uſurpé, ſous la troiſieme race, ainſi que l'obſerve Dumoulin, ſur l'article 41 de la coutume d'Anjou, & ſur le quarante-huitieme de celle du Maine.

En conſéquence de cette uſurpation, & ſuivant la juriſprudence actuelle, le droit de deshérence appartient aux ſeigneurs hauts-juſticiers; ainſi ils ſuccédent aux biens ſitués dans l'étendue de leur juſtice, quand ils ne ſont pas réclamés par les héritiers des défunts; & il n'eſt pas néceſſaire que celui qui décede ſans héritiers, ſoit mort dans la ſeigneurie, il ſuffit que les biens y ſoient ſitués.

Le ſeigneur, qui ſuccéde par droit de deshérence, n'eſt pas, comme l'héritier du ſang, ſaiſi de la ſucceſſion en conſéquence de l'axiôme *le mort ſaiſit le vif*: il faut que la ſucceſſion lui ſoit adjugée par autorité de juſtice, & qu'il en ſoit envoyé en poſſeſſion, après quoi, il doit faire faire bon & fidele inventaire.

La ſucceſſion par deshérence, eſt à-peu-près de la nature de celle qu'un héritier accepte par bénéfice d'inventaire; c'eſt-à-dire, que le ſeigneur n'eſt tenu des dettes du défunt, s'il y en a, que juſqu'à concurrence des biens dont la ſucceſſion eſt compoſée.

Si dans les trente années de l'envoi en poſſeſſion des biens de celui dont le ſeigneur a recueilli la ſucceſſion par droit de deshérence, il ſe préſente des héritiers, le ſeigneur doit leur rendre le montant de l'inventaire, avec les fonds & les fruits qu'ils ont produits, déduction faite des charges; mais après trente ans, les héritiers ne

font plus reçus ; la prefcription eft requife contre eux.

Lorfque plufieurs feigneurs fuccédent par deshérence, chacun d'eux prend dans fa juftice ce qui s'y trouve, foit meubles, foit immeubles, & paye les dettes, à proportion de ce qu'il recueille de la fucceffion. Sur cette matiere, voy. *Loifeau*, *Dargentré*, *Chopin*, *Coquille* & *Bacquet*. Voyez auffi M. *le Bret*, Traité de la fouveraineté, liv. 3, ch. 12.

DESOSSER *en cuifine*. On défoffe les viandes pour mettre en hachis. On fait des pâtés de liévres, de chapons, poulardes, dindes deffolés. Il faut être verfé dans la cuifine & la pâtifferie, pour bien defoffer une volaille, ou autre piéce de chair, qu'elle foit.

DESPUMATION, *terme de chymie & de pharmacie* ; c'eft ôter l'écume & les impuretés groffieres, terreftres & vifqueufes, qui fe féparent des viandes, des fucres & du miel, par l'ébullition qui les éleve au-deffus de la liqueur.

DESSERT *en cuifine* ; c'eft le dernier fervice qu'on met fur la table, appellé aujourd'hui le fruit. Il eft ordinairement compofé de fruit, de pâtifferie fucrée & de fromage. Il y a de grands & de petits defferts. Ceux-ci font ordinaires chez les bourgeois : les autres s'y fervent auffi quelquefois dans des repas de cérémonies, & font compofés, outre ce qu'on a dit, de confitures féches & liquides, pâtes fucrées, compotes de plufieurs fortes, gêlées & oranges. Le deffert regarde un chef d'office, ou un autre, qui en fait la fonction. Le deffert, chez les Romains, étoit le troifieme fervice ; & ils le fervoient à-peu-près comme aujourd'hui, c'eft-à-dire, des fruits de plufieurs fortes, à la différence des Grecs qui le compofoient de viandes ; car ces peuples y donnoient des œufs, des grives, des liévres, & des plats pleins de miel.

DESSERVIR ; c'eft, dans le même terme de cuifine, lever de deffus la table les viandes, ou le fruit qui refte. On deffert d'abord la viande, foit que ce foit au premier fervice, au roti, ou à l'entremets : quand on deffert chaque fervice, il faut toujours préfenter des affiettes. Il y a des tables où l'on change entiérement de couverts.

DESSOLER, *terme de maréchallerie* ; arracher la fole à un cheval, c'eft-à-dire, cette corne dont eft couvert le deffous du pied. On a recours à cette opération, qui eft très-douloureufe, dans plufieurs maladies qui arrivent aux pieds des chevaux ; par exemple, lorfqu'un clou de rue y eft entré, ou dans d'autres accidens ou maladies, tels que l'étonnement du fabot, la fole foulée, le javar encorné, les talons encartelés, &c....

Il faut préparer le cheval qu'on doit deffoler par la diete, trois ou quatre jours auparavant, & la continuer jufqu'à fon entiere guérifon : elle confifte à ne lui donner que de la paille & du fon mouillé, lui donner deux lavemens la veille de l'opération, & lui tenir la fole humectée, en y mettant, de deux jours l'un, une emmiellure, quelque tems avant de le deffoler. Nous ne dirons rien de la maniere de faire l'opération ; elle ne doit l'être que par un maréchal habile & bien inftruit de l'anatomie de la partie. Nous obferverons feulement que quatre heures après l'opération, on doit faigner le cheval du cou, & le refaigner le lendemain. Il faut plus ou moins de tems, fuivant les cas, pour que le cheval foit en état de travailler ; il faut,

pour le mettre à l'ouvrage, attendre que son pied soit bien raffermi.

DESSOLER, *en agriculture*; c'est changer la division des terres de labour, & ne les pas cultiver & ensemencer en la maniere accoutumée. Tous les baux des métairies portent à la charge de ne point dessoler la terre & changer le sol, c'est-à-dire mettre en bled ce qui devroit être en menus grains.

DETAIL, (Marchand en) ou DETAILLEUR : on appelle ainsi les marchands qui revendent par aunes ou par livres les marchandises qu'ils ont achetées par piéces ou par quintal. Les merciers, les cabaretiers, &c. sont de ce nombre.

DETALER, *terme de jardinage.* Quand on leve de terre une fleur, dit le *Dictionnaire Encyclopédique*, on trouve souvent à son pied, du peuple appellé *talles*, qu'il faut ôter. Cette opération se fait tous les ans aux plantes qui poussent vigoureusement : on attend deux ou trois ans pour les autres.

DETELLER, *en terme de labourage*, c'est ôter les chevaux ou les bœufs d'une charrette ou d'une charrue pour ne pas endommager les harnois, dont les chevaux sont couverts. Il y a des précautions à prendre en les détellant. Pour *dételler* un cheval de trait, s'il est en cheville, c'est-à-dire, s'il est devant le limonier, on ôte les traits qui tiennent au limon par le moyen de deux atteloires, puis on jette le bout de chaque trait sur le dos du cheval, crainte qu'ils ne traînent à terre : si c'est un limonier, qu'il faille dételler, on commence par décrocher les chaînons, qui tiennent à une grosse boucle de fer passée dans le limon, & arrêtée par une patteloire; puis on fait avancer le limonier, qui pour lors n'est plus arrêté, en faisant glisser les anneaux de la sursellé, dans lesquels les limons de la charrette sont passés, ou bien en levant cette sursellé au-dessus de la selle, sans ôter les anneaux des limons. On *dételle* les bœufs en déliant le joug, qui les tient attachés à la charrue ou à la charrette.

DETERIORER. V. *Dégradation.*

DETERMINER *un cheval*, c'est *en terme de manege*, le faire aller en avant, quand il hésite, ou qu'il se retient.

DETONATION, *terme de chymie*, c'est la même chose que fulmination, inflammation subite & avec bruit qui arrive à la poudre fulminante, ou au salpêtre mêlé avec une matiere sulfureuse & mis au feu, comme lorsqu'on fixe le nitre par le charbon.

DETOUPILLONNER; c'est ôter & couper les petites branches inutiles d'un oranger pour ne conserver que les plus belles & les mieux situées pour la figure de l'arbre, afin qu'elles reçoivent seules toute la nourriture de l'arbre, qui se partageroit en plusieurs, si l'on n'avoit pas soin de les détoupillonner.

DETOURNER, *en terme de commerce*; se dit d'un marchand négociant ou banquier qui cache ses effets & les dépose en main sûres, pour les mettre à l'abri de ses créanciers, lorsqu'il a dessein de faire une banqueroute frauduleuse.

DETOURNER, signifie, *en terme de vénerie*, découvrir par le moyen du limier, l'endroit où est le cerf, & le remarquer.

DETTES, ce mot renferme & comprend ce qui nous est dû.

On distingue les dettes en actives & en passives.

Les dettes actives sont celles dont

il résulte une action pour s'en faire payer.

Les dettes passives sont celles que nous sommes obligés de payer, pour raison de quoi notre créancier a une action à exercer contre nous.

Ainsi une même dette est passive, relativement au débiteur, & active en faveur de celui à qui il est dû.

On divise encore les dettes en mobiliaires & immobiliaires.

Les dettes mobiliaires sont celles qui résultent de promesses ou d'obligations, sentence de condamnation, reliquat de compte, amende, réparations civiles, & généralement toutes celles qui ne donnent action que pour demander une chose mobiliaire.

Les dettes immobiliaires sont les rentes foncieres, les constituées, (où elles sont réputées immeubles) & même les promesses de passer contrat de constitution, enfin toute dette qui a pour objet le recouvrement d'un immeuble, ou quelque chose réputé tel.

On divise enfin les dettes en chirographaires, en hypothécaires, & en privilégiées.

Les dettes chirographaires sont celles qui résultent de titres qui n'emportent point d'hypotheque, ou qui s'exercent sur les meubles & effets mobiliers du débiteur.

Les hypothécaires sont celles qui descendent d'actes authentiques, & auxquelles les immeubles sont particulierement affectés.

Les privilégiées sont celles qui produisent une préférence en faveur des créanciers, & par le moyen desquelles ils touchent ce qui leur est dû, avant que d'autres créanciers puissent rien recevoir.

Les différens effets & les priviléges que les dettes produisent, ne se distinguent qu'entre créanciers. Le débiteur ne peut pas les renvoyer à se pourvoir sur certains biens, plutôt que sur d'autres, comme le peut un creancier qui discute la créance d'un autre créancier.

De même tous les biens dont la succession est composée, sont affectés à toutes les dettes, & les héritiers ne peuvent pas exiger du créancier, qu'il s'adresse à une espece de biens plutôt qu'à une autre.

DEVANT ; en terme de chasse, *prendre les devants* ; c'est, quand on a rencontré le cerf, se porter à la source de ses voies, & au-delà pour le suivre, & remarquer de bout en bout, afin de s'en assurer.

DEVIDER, *terme de manege.* Un cheval *devide*, lorsqu'en maniant sur ses voltes, ses épaules vont trop vîte, & que la croupe ne suit pas à proportion, de maniere qu'il ne marque qu'une piste. Ceci arrive par la résistance que fait le cheval en se défendant contre les talons, ou parce que le cavalier hâte trop la main.

DEUIL ; ce sont les habits & équipages de deuil que les héritiers du défunt mari sont obligés de donner à la veuve, suivant son état & sa condition.

La veuve doit pleurer son mari ; c'est sur la succession de ce dernier que se prend le deuil.

Il lui est accordé, soit qu'elle accepte, ou qu'elle renonce à la communauté ; c'est une dette de la succession du mari.

La somme qui lui est accordée pour raison de ce, est arbitraire ; elle se fixe quelquefois à une année du douaire, ou à la moitié, ou bien au tiers ; le tout, selon les circonstances : ce qui est laissé à la volonté du juge.

Si le mari, depuis le mariage, étoit parvenu à un état beaucoup plus considérable, que celui qu'il

avoit lors du mariage, une année de douaire ne doit pas servir de régle ; & en ce cas, on accorde à la veuve une somme plus forte pour son deuil.

En effet, en ce cas, le deuil doit être fixé, suivant l'état de la veuve, lors de la dissolution de la communauté : il doit donc excéder une année du douaire qui pourroit être très-modique, à cause de la médiocrité de fortune des mari & femme, à l'époque de leur mariage.

Voilà l'opération qui se fait à cet égard : la veuve se remplit de son deuil, en couchant en dépense dans son compte de communauté ce que le juge lui a adjugé pour son deuil : elle fait cette dépense en totalité aux héritiers de son mari oyants compte de communauté, parce que ce n'est pas la communauté qui la doit, mais bien la succession du mari.

Si le deuil n'a pas été réglé par le juge, elle peut, pour raison de ce, mettre une somme en dépense dans son compte, sauf aux héritiers à l'accorder ou la contester, ce qui s'arbitre en ce cas, conformement à ce qui vient d'être observé.

S'ils la contestent, c'est un débat sur le compte qui se juge sur les autres débats, s'il y en a.

Les veuves portent le deuil de leur mari, pendant un an ; c'est ce qu'on appelle l'*année de viduité*, pendant laquelle une veuve doit s'abstenir de passer à un second mariage, par respect pour la mémoire de son mari.

Les loix romaines veulent qu'une femme qui se rémarie dans l'année du deuil, soit privée, tant de la propriété, que de l'usufruit des avantages qu'elle tient de la libéralité de son mari.

Ainsi, en pays de droit écrit, on punit de cette peine les femmes qui se livrent entre les bras de nouveaux époux, dans un tems où la memoire du premier mari ne devroit leur laisser que l'usage des larmes & de la douleur, & qui, pour satisfaire leur incontinence, s'exposent au hazard de confondre le sang de leurs enfans, & l'ordre de leur naissance. Voyez *Ferriere*, sur l'article 279 de la coutume de Paris, au sujet des peines dont sont punies les veuves, en pays de droit écrit, lorsqu'elles se remarient dans l'an du deuil.

En pays de coutume, l'année de viduité n'est que de bienséance ; ainsi la veuve qui se remarie dans le cours de cette année, n'est privée que de la somme qu'elle auroit pu demander pour son deuil.

DIABLE *de mer*, oiseau aquatique, appellé en Normandie, *macreuse*, dont le plumage est entiérement noir, à l'exception d'une tache blanche sur la tête. Voyez *Macreuse*.

DIABLE *des Palotuviers*, corbeau aquatique de l'isle de Caïenne.

DIABLES, ou DIABLOTINS, oiseaux de passage qu'on voit à la Guadeloupe & à la Dominique, qui paroissent au mois de Septembre, & s'en vont au mois de Mai. Ils ont le plumage noir, les aîles fortes, les jambes courtes, les pieds comme les renards, mais garnis de fortes & longues griffes, le bec long d'un pouce & demi, courbé, pointu, extrêmement dur & fort, de grands yeux qui ne leur servent que la nuit, ne pouvant supporter la lumiere le jour, ni distinguer les objets : ils repairent dans des trous, comme des lapins, & vivent de poisson qu'ils vont prendre la nuit à la mer.

Les pêcheurs des côtes d'Amérique prennent quelquefois un monstre qu'ils appellent *diable de mer* : il est long de quatre pieds, gros à

proportion, & porte une boſſe ſur le dos, couverte d'aiguillons ſemblables à ceux du hériſſon.

Il y en a un autre qui n'eſt pas moins hideux, mais d'une figure différente & plus petite.

DIABLOTINS, paſtille de chocolat, couverte de petites dragées de nompareille.

DIACHYLON, nom donné, en pharmacie, à pluſieurs emplâtres. Le *diachylon blanc* & *ſimple*, composé d huile commune de litharge d'or, de mucilages tirés de la racine d'althæa & des ſemences de lin & de fénugrec, amollit, digere, mûrit & réſout.

Le *diachylon*, appellé *ireatum*, eſt la maſſe du précédent, avec laquelle, ſur une livre, on mêle une once de poudre d'iris de Florence. Il digere, inciſe, mûrit avec plus de force que le premier.

Le grand *diachylon*, composé de litharge d'or, d'huile d'iris, de camomille & d'aneth, de térébenthine, de réſine de pin, de cire jaune, de mucilages de lin & de fénugrec, de figues récentes, de raiſins de Damas, d'ichthyocolle, de ſucs d'iris, de ſcille & d'œſype, amollit les ſquirrhes, réſout les enflures.

Le *diachylon gommé* n'eſt autre choſe que la maſſe du grand *diachylon*, auquel on ajoûte gomme ammoniac, *galbanum* & *ſagapenum*, fondue avec du vin, coulées & cuites juſqu'à l'épaiſſeur du miel digéré, cuit, mûrit & reſout, & eſt le *diachylon* le plus puiſſant.

DIALTHŒA, en pharmacie, onguent composé de mucilages, de la racine d'althæa, de ceux des ſemences de lin, de fénugrec & de ſcille, où il entre de l'huile commune, la térébenthine, le galbanum, la gomme & le lierre. Il ramollit, humecte, réſout, appaiſe les douleurs de côté, amollit les duretés, fortifie les nerfs. On en frotte les parties malades.

DIAMANT, la plus dure, la plus brillante & la plus précieuſe de toutes les pierres. Trois choſes font eſtimer le diamant, ſon éclat & ſon luſtre, qu'on nomme *ſon eau*, ſon poids ou ſa grandeur, & ſa dureté. La couleur la plus parfaite eſt le blanc. Un *diamant* glaceux, ſourd, rempli de ſable rouge ou tirant ſur l'azur & le jaune, n'eſt pas eſtimé. La terre où viennent les *diamans* eſt ſablonneuſe. On juge de leur prix par leur poids, qui eſt meſuré par des carats, dont chncun peſe quatre grains. La plus belle mine des *diamans* eſt à Golconde, dans les terres du grand Mogol. Le *diamantaire* eſt l'ouvrier qui le travaille, & celui qui en fait trafic.

DIAMANT, petit inſtrument des vitriers, au bout duquel il y a une pointe de diamant, avec lequel ils coupent le verre.

DIAMETRE, en géometrie, ligne qui paſſe par le centre d'un cercle, aboutit à la circonférence, & le coupe en deux parties égales.

DIAPALME, emplâtre deſſicative, composée d'huile commune, de graiſſe de porc, de litharge d'or préparée. Elle eſt propre pour deſſécher, réſoudre, déterger & cicatriſer. C'eſt l'emplâtre la plus uſitée pour les plaies & pour les ulceres. Elle tire ſon nom du bois de palmier, dont eſt faite l'eſpatule qui ſert à agiter cet onguent pendant qu'il cuit.

DIAPRÉ ou DIAPRÉE; nom donné à pluſieurs eſpeces de prunes. Il y a entr'autres, la *diaprée violette*, & les *diaprées* ont la chair vereuſe.

DICTAME, ou DICTAMNE; nom donné à quelques plantes. La

premiere eſt le *dictame* de Crete, ainſi nommé, parce qu'il croît dans l'Iſle de Crete & de Candie. Il jette quantité de tiges entaſſées & couvertes d'un coton fort blanc & fort touffu, de même que ſes feuilles, qui ſont rondes & épaiſſes; ſes fleurs ſont d'une couleur tirant ſur le pourpre & ſemblables aux violettes, mais d'un violet plus clair. Elles paroiſſent dans le ſommet des tiges. La ſemence ſe trouve dans le calice de la fleur, lorſqu'elle eſt paſſée. Le *dictame* de Crete a les mêmes vertus que le pouliot; mais il eſt plus efficace. On s'en ſert pour provoquer les mois des femmes. Le *dictame* ſe perpétue de graines qu'on ſeme ſur couche à claire-voie. Il vient auſſi de plan enraciné. Cette plante ſe met dans des plattes-bandes. Il faut avoir ſoin de l'arroſer dans les grandes chaleurs.

La ſeconde eſt le *faux dictame*, ou le *dictame bâtard* dont il y a pluſieurs eſpeces; celle qu'on appelle *pſeudo-dictamus verticillatus inodoratus*, pouſſe des verges qui ſont en plus grand nombre, plus hautes & plus blanches que celles du marrube. Ses feuilles ſont auſſi plus rondes & plus petites, ſemblables au *dictame de Crete*, cotonnées, moins épaiſſes, d'une odeur foible & qui n'eſt point déſagréable. Ses fleurs ſont d'une couleur tirant ſur le pourpre, & rangées par étages ſur les feuilles. Les vertus du *faux dictame* ſont les mêmes que celles du vrai, mais beaucoup plus foibles.

Le *dictame blanc*, qu'on appelle auſſi *dictame commun*, ou *dictame des boutiques* eſt une plante différente des précédentes On l'appelle *fraxinelle*. Voyez *ce mot*.

Dioſcoride & Théophraſte font mention de trois ſortes de *dictame*. Nous n'en connoiſſons que deux qui ornent particulierement nos jardins; celui de Candie & le nôtre. Ils produiſent tous deux pluſieurs petites branches menues, qui s'élevent juſqu'à deux pieds de hauteur, ou environ, revêtues de feuilles qui ſont très-bien arrangées deux à deux tout autour. Les plus hautes produiſent, à leurs extrêmités, des panaches de fleurs: celui de Candie eſt rougeâtre, & le nôtre eſt blanc. Ils ſont d'autant plus à eſtimer, qu'ils ont une qualité merveilleuſe: car les fleurs qui ont été meurtries ou bleſſées ſur le pied, quoique ſans odeur, pour peu qu'on les faſſe toucher au pied. Il leur communique la ſenteur qu'il exhale, & qui pour être forte, n'en eſt pas moins agréable. Le *dictame* demande une culture ordinaire.

DIDEAUX, ſorte de grands filets ſuſpendus aux arches des ponts & aux pertuis des moulins, pour y arrêter tout ce qui y paſſe, & que l'eau y charrie. Ces filets ſervent auſſi à la pêche du poiſſon. On met ordinairement au fond du *dideau*, des bires ou naſſes d'oſier dans les tems ordinaires, & ſeulement des ſacs ou chauſſes des filets dans la ſaiſon de la fraie. L'ordonnance de 1689, ſur le fait des eaux & forêts, régle les moules des ſacs & des chauſſes, à la diſtance des verges, des bires & des naſſes d'oſier. Voyez *Pêcheur*.

DIDRAGME, piéces de monnoies des anciens Grecs, qui peſoit deux dragmes, double dragme. Chez les Hébreux, le didragme étoit le demi-ſicle, & peſoit deux dragmes attiques. *Voyez Dragme*.

DIETE, régime de vivre, abſtinence que l'on fait pour la conſervation de ſa ſanté. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

DIFINITIF, ou DEFINITIF, *en terme de manufacture de laine*,

se dit, chez les tondeurs de draps, du tuilage des étoffes, c'est-à-dire, de la derniere façon qu'ils y donnent, après qu'elles ont été entiérement tondues, rangées & couchees avec le cardinal & la brosse. Cette derniere façon est appellée *tuilage définitif*, parce que c'est la fin de leur ouvrage.

DIGESTIF, espece d'onguent, qui prépare à la suppuration. Voy. le *Dictionnaire de santé.*

DIGESTION, action que fait l'estomac pour digérer les viandes. Voyez le même ouvrage.

DIGITALE, plante dont la fleur représente un doigtier, & dont il y a plusieurs especes, qui différent par leurs feuilles & par leurs fleurs. La *digitale* croit dans les pays froids ; on la dit bonne pour les écrouelles, & l'on assure qu'elle est vomitive & purgative ; on s'en sert encore pour l'épilepsie. On range parmi les *digitales*, la *gratiole*, autre plante purgative & vomitive. Toutes les especes de digitales veulent être plantées en terre grasse, & bien exposées au soleil. On les multiplie de semences de plant enraciné. Les especes étrangeres craignent le soleil.

DIGUE, ouvrage de fascines, charpente ou maçonnerie, qu'on oppose à l'entrée ou au cours des eaux. Sans les digues de Hollande, elle seroit innondée.

DILATOIRE, *en terme de palais*, est une exception proposée à l'effet d'avoir un délai pour défendre à la demande contre soi formée, suivant les différens cas.

DILIGENCES : ce sont de certaines commodités de bateaux ou de carosses bien attelés, qui vont en moins de tems que les autres, dans des villes de grand commerce. Telle est la diligence de Paris à Lyon. Ces voitures sont très-commodes dans le négoce, soit pour les marchandises soit pour les marchands.

DILIGENCES, *en terme de palais*, sont les poursuites nécessaires à faire dans les procès pour se faire payer de quelques sommes, ou se maintenir dans quelque droit.

DILIGENCES, en fait de commerce, s'entend des prôtêts que l'on est obligé de faire, faute d'acceptation, ou faute de payement d'une lettre de change pour assurer son recours sur le tireur ou endosseur, ou pour faire payer l'accepteur.... On fait aussi des *diligences* pour des billets de change, mais ce ne sont que de simples *sommations*, & non des *protêts*. Consultez le *Parfait Négociant* de M. Savary, & voyez *Protêt.*

DILIGENTE ; nom donné par les fleuristes à une tulipe printanniere rouge, colombin & blanc de lait.

DIME, ou DIXME ; dixieme partie des fruits d'un héritage, différente, suivant l'usage des lieux. En bien des endroits, on ne paye que la douzieme ou treizieme gerbe.

L'usage de payer la dîme est fort ancien. Abraham la paya à Melchisedech.

Il y a une *dîme* royale, ou seigneuriale, appellée en quelques endroits *champart* ; la *dîme ecclésiastique*, dûe naturellement aux curés, & depuis aliénée à d'autres personnes, comme à des moines, à des abbés, qui sont les gros décimateurs, & payent une pension de trois cents livres au curé, qui a outre cela les menues dîmes & les novales.

Les *dîmes inféodées* sont celles qui sont aliénées aux seigneurs ecclesiastiques, ou temporels, & qui sont unies à leur fief & possédées

abolia +

comme biens profanes. Elle ſont de la connoiſſance du juge ſéculier.

Les *groſſes dîmes* ſont celles des gros fruits, comme bleds, foins vins, lainages, &c. Les *menues dîmes* ou *dîmes vertes*, ſont celles qui ſe recueillent dans les jardins clos & cloſeaux, comme pois, féves & autres légumes. Il y a la dîme des veaux, cochons, agneaux, qu'on appelle *dîmes inſolites*. Les *dîmes novales*, ſont celles des terres nouvellement défrichées. Voyez *Décimateur*.

DIMENSION, en arithmetique & en algébre, eſt le nombre de dégrés auxquels une fraction eſt élevée par la multiplication, ou réduite ou abaiſſée par la diviſion.

DIMER. On dîme, à la dixieme, à la treizieme, à la vingtieme gerbe, & à quatre gerbes par arpent; & *dîmerie* eſt l'étendue du territoire ſur lequel on a droit de dîmer. Le *dîmeur* eſt le fermier qui leve la dîme, & le *dimier* eſt le fermier qui court la dîme, qui la compte & la recueille.

DIMINUTIONS, en terme de palais, *mettre des diminutions* ſur une déclaration, pour dire, y mettre ſes débats ſur chaque article, qu'on veut diminuer avant que le tiers les taxe.

DINANDERIE : on entend par ce mot, marchandiſe de cuivre jaune, comme poëlons, chauderons, platines, chenêts de cuivre, &c. Ceux qui fabriquent ces ſortes d'ouvrages s'apellent *dinandiers*; ce ſont les chauderonniers. Les maîtres de la communauté des chauderonniers de Paris, ſont appellés, dans leurs ſtatuts & lettres-patentes du roi, *maîtres-marchands du métier de chauderonnerie, batterie & dinanderie*.

La dinanderie prend ſon nom de Dinant, ville du pays de Liége, rendue riche & fameuſe par la grande quantité de chauderonnerie qui s'y fabrique, & les grands envois qu'il s'en fait dans toutes les parties de l'Europe : il en vient beaucoup à Paris.

DINAR *en Perſe*, ſignifie, tantôt toutes ſortes d'eſpeces d'or, tantôt une petite monnoie de compte, qui vaut un denier...... *Dinar-chenay* eſt le poids ou la valeur de l'ecu, ou ducat d'or; & *dinar-biſti* eſt la monnoie de compte, dont ſe ſervent les négocians & banquiers perſans : il vaut *dix dinars* ſimples. Le *toman*, auſſi monnoie de compte, vaut mille *dinars biſti* & dix mille *dinars ſimples*.

DINDE, *Coq d'Inde*, gros oiſeau qui nous a été apporté des Indes occidentales, & auſſi domeſtique que le coq. Quoique le coq d'Inde aime les pays chauds, il peut cependant aſſez bien ſupporter les pays froids, dès qu'il devient grand, & qu'il y eſt accoutumé; mais il n'en eſt pas de même de ſes petits, qui ſont très-délicats, & qu'on ne peut élever qu'avec beaucoup de ſoin & d'attention.

Les dindes & les dindons donnent de la peine à les élever, étant plus ſuſceptibles au froid que les poulets; mais avec les ſoins qu'on prend, on en vient à bout. On donne à une poule d'Inde quinze œufs, la premiere fois qu'elle veut couver, à cauſe du froid qui n'eſt pas tout-à-fait paſſé; & dix-huit, lorſqu'on la met couver une ſeconde fois, qui eſt le mois de Juillet. Les œufs ſont un mois à éclorre; pendant ce tems, on ne doit pas laiſſer manquer de nourriture les couveuſes. Il faut les lever doucement de deſſus leurs œufs pour les faire manger & boire, car ces animaux ſont quelquefois ſi échauffés à couver, qu'ils ſe

ſe laiſſeroient la plûpart mourir de faim, quand même ils auroient de la nourriture devant eux, ſi on ne les obligeoit de manger. Ce ſoin que l'on prend, les ſollicite à ſe vuider, ce qui les ſoulage beaucoup dans leur emploi.

Quand les *dindons* ſont éclos, comme le froid eſt leur ennemi & les fait mourir, il faut leur choiſir un lieu chaud pour les élever. Quand ils ſont devenus un peu forts, on leur donne la liberté de ſe promener dans la cour, pour y jouir de la chaleur du ſoleil, qui eſt la ſeule qui fortifie le plus. On ne doit pas, dans les commencemens, les faire ſortir, quand on voit le tems diſpoſé à la pluie, car il n'y a rien qui les morfonde davantage, & qui les faſſe plutôt mourir.

Les poulets d'*Inde* doivent être maniés doucement, lorſqu'on eſt obligé, incontinent après qu'ils ſont éclos, de les ôter de deſſous leurs meres, ou de les y remettre, car dans les moindres mouvemens qu'elles font, elles ſont fort ſujettes d'en écraſer ſous leurs pieds.

Lorſque les poulets d'*Inde* ſont hors de la coque, il leur faut donner des blancs d'œufs bien durs pendant trois jours, hâchés bien menu, mais non pas le jaune.

Enſuite on leur donne pendant quinze jours des blancs d'œufs durs hachés bien menu, avec des orties & du fromage blanc.

Au bout de ces quinze jours, pendant un mois, des orties hachées avec la farine d'orge & du pain de noix. Quand les poulets d'*Inde* ſont parvenus à une certaine groſſeur, & qu'ils ſont forts, on les nourrit d'orties hachées groſſiérement, & mêlées ſeulement avec du ſon. On leur hâche auſſi, par gros morceaux, les fruits pourris, ou ceux que le vent abat. Cette ſorte de nourriture les tient en bonne chair; on leur continue cette même nourriture.

Quand les poulets d'*Inde* ne ſe ſoucient plus de leur mere, on ſonge à leur donner une perſonne pour les mener paître, afin d'épargner la nourriture qu'on ſeroit obligé de leur donner à la maiſon. Il faut, autant qu'il eſt poſſible, qu'un dindonnier ſoit d'un tempérament à réſiſter aux injures du tems, qu'il ſoit alerte, matineux & vigilant. Son devoir eſt d'empêcher les *dindons* de s'égarer, & de devenir la proie du renard ou du loup, d'être exact à vérifier tous les ſoirs ou tous les matins le nombre de ſes *dindons*, de les examiner, & de voir s'il n'y en a point quelqu'un de malade, afin d'y apporter le reméde qui convient.

Le matin, ſi-tôt que le ſoleil eſt levé, on fait partir le dindonnier auquel on recommande fortement de ne point quitter ſon troupeau, & de le conduire, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, afin que la diverſité des pâturages reveille l'appetit de ces animaux, & les faſſe croître plutôt.

Sur les dix heures du matin, il remene le troupeau juſqu'après midi, qu'il retourne au pâturage. Le ſoir, le dindonnier conduit ſes *dindes* devant lui pour les mettre dans le poulailler: mais avant que de les y enfermer, il obſervera ſoigneuſement de leur jetter un peu de grain pour leur faire prendre des forces.

On ſépare les *dindons* malades d'avec ceux qui ſe portent bien, & on les laiſſe ſéparés, juſqu'à ce qu'ils mangent de bon appétit; ſans cela, ils communiqueroient facilement le mal aux autres.

La ciguë est très-dangereuse pour les *dindons* ; il n'y a point de meilleur reméde pour les guérir de ce poison, quand ils en ont mangé, que de leur faire avaler de l'huile d'olives.

On connoit qu'un *dindon* a la fiévre, quand il a les plumes de l'aile grosses & enflées. On lui tire ces plumes ; & en même-tems on lui donne du vin avec de la mie de pain de froment trempée. On leur fait boire de l'eau de forge sur du mâche-fer de maréchal ; il faut encore hâcher dans leur manger, pour quatre poulets, une demi-poignée de petit capillaire, appellé *sauve-vie*, & autant de l'herbe nommée *armoise*. Les *dindons* sont sujets à avoir une vessie sous la langue & sous le croupion, on leur perce avec une épingle. Ils ont encore les ourles ; c'est une maladie qui leur enfle la tête, si-tôt qu'on s'en apperçoit, on la leur lave avec de l'eau de forge.

Il faut tenir les petits *dindons* à l'ombre, jusqu'à ce qu'ils aient deux mois, parce que l'ardeur du soleil les tue, & le lieu où ils sont doit être net, on leur donne souvent à boire, & de la plus belle eau, dans un vase propre.

On engraisse les *dindons* dans des muids, & on leur donne trois à quatre fois le jour des boulettes grosses comme de petites noix d'une pâte composée avec des feuilles d'orties hâchées, du son & des œufs durs.

Les *dindons*, sur-tout les dindonneaux, s'apprêtent, en cuisine, de bien des manieres. On les sert rôtis avec une sausse à robert, à la daube & en pâtés, & farcis.

Il est avantageux que les œufs de *dinde* ne soient pas assez communs pour en faire sa nourriture ordinaire, car l'on prétend qu'ils sont mal-sains & qu'ils donnent la gravelle.

La chair de la *dinde* est plus délicate que celle du *dinde* ; un *dindon* jeune, tendre, gras, bien nourri est un bon manger. Quand il est un peu vieux, sa chair est dure, coriace & difficile à digérer. Le dindon convient à toutes sortes d'âges & de tempérament.

DING, signifie, chez les Siamois, toutes sortes de poids. Ils n'en ont guères que leur monnoie même, qui est l'argent ; l'or n'y ayant pas cours comme espece. Il s'y vend & s'achette comme marchandise, & vaut douze fois l'argent.

DIPLOME : c'est la même chose que *chartre*. Ce nom est en usage depuis l'ouvrage du P. Mabillon, pour connoître l'âge des *diplomes*, & distinguer les vrais d'avec les faux.

DIPSAS, ou DIPSADE, espece de vipere qui se trouve dans les lieux maritimes ; marquetée de taches rousses & noires, qui a la tête fort petite, dont la morsure dangereuse engendre une altération si grande, qu'il n'est pas possible de désalterer ceux qui en sont mordus, quoiqu'ils ne rendent point d'eau, ni par la bouche, ni par l'urine, ni par les sueurs. Il y en a de plusieurs especes. Voyez le *Dictionnaire universel* des animaux.

DIRECTEUR ; celui qui préside à une assemblée, ou qui dirige ou conduit une affaire. Les principaux, dont les fonctions regardent le négoce & les négocians, sont les *directeurs* des compagnies & des chambres de commerce, les *directeurs* de cinq grosses fermes, ceux des aides & des gabelles, les *directeurs* des créanciers dans les déconfitures & faillites des négocians. Il y a aussi, à la douane de Paris, un *directeur* général des comptes, à qui sont remis tous

les comptes des *directeurs* généraux pour en faire l'examen, & les mettre en état d'être arrêtés par ceux des fermiers généraux, qui sont chargés de cette partie de la régie de la ferme.

DIRECTION, *en terme de palais*, est une assemblée de plusieurs créanciers faite pour éviter les frais de justice, qui se font en la discussion des terres ou autres biens fonds du débiteur. *Conseil de direction*, est une assemblée de quelques commissaires nommés par le roi pour le réglement & la conduite de ses finances.

DIRECTION, dans le commerce, est avoir le gouvernement d'une manufacture ou d'un magasin. *Direction*, est aussi l'étendue du département d'un directeur. La *direction* de Caën est une des plus grandes dans la ferme.

DIRECTION *dans les gabelles*, est un certain nombre de greniers à-sel, de dépôts & de controlles, réunis sous une même régie, & qui dépendent d'une même chambre. Ces *directions* sont au nombre de dix-sept, sçavoir, Paris, Soissons, Abbéville, Saint-Quentin, Châlons, Troyes, Orléans, Tours, Anjou, Laval, le Mans, Berry, Moulins, Rouen, Caën, Alençon & Dijon.

DIRHEM, en Persan, signifie argent considéré comme especes courantes. Les especes de monnoie qui se fabriquent en Perse sont le chaye, le mamouds & l'abassi.

DISCOMPTE. Voy. *Excompte*.

DISCREDIT: terme opposé à celui de *crédit*, qui signifie la faveur que les billets de commerce, tant publics que particuliers, ont quelquefois coutume de prendre subitement, suivant les conjonctures dans le négoce que les marchands & banquiers en font entr'eux; ainsi, *discrédit* est la perte ou diminution du crédit que quelque chose avoit auparavant. Quand les actions sont tombées, on dit *discrédit des actions*; & quand les billets de banque sont tombés sur la place, on dit, *discrédit des billets de banque*.

DISCUSSION, examen exact & *en détail* d'une chose. Faire la *discussion* d'un débiteur; c'est faire la perquisition & découverte, & ensuite la vente en justice de tous ses biens, meubles & immeubles, pour être payé de ce qu'il doit. Une caution n'est point tenue de payer, qu'on n'ait fait la discussion des biens du principal débiteur, à moins qu'elle n'ait renoncé à ce privilége par son acte de cautionnement.

DISPONIBLE, *en terme de palais*, se dit des biens dont on peut disposer librement par testament, ou d'une autre maniere. Suivant la coutume de Paris, les quatres quints des propres ne sont pas *disponibles*.

DISPOSER, *en terme de négociant*; c'est donner en payement, vendre, abandonner, negocier, placer, se défaire de quelque chose.

DISPOSER, en parlant de testament; on ne peut *disposer* à Paris, que de ses meubles & acquêts, & du quint de ses propres. Un mineur, un interdit, un furieux ne *dispose* pas de ses biens.

DISPOSITIF, se dit de la partie d'un jugement, d'une sentence ou arrêt, qui contient ce que le juge a ordonné.

La *disposition* est l'aliénation, soit par vente ou par quelque autre acte que ce soit. La donation est une *disposition* entre-vifs: les legs, une *disposition* testamentaire. *Disposition* s'entend aussi de la décision & du contenu des loix & des ordonnances qui disposent

des chofes, comme il leur plaît, & qu'on eft obligé de fuivre.

DISQUE, *en terme de botanique*, fe dit de la partie de la fleur radiée, qui en occupe le centre: on l'appelle auffi le *baffin*.

DISSECTION *des viandes*; l'art de couper proprement les viandes, eft une chofe fi néceffaire, que nous allons en parler en faveur de ceux qui font obligés de fervir à table.

La culotte de bœuf bouilli & rôti, fe coupe en travers, & dans le milieu. La viande qui eft auprès des os & de la queue, eft la plus fine.

La charbonnée fe coupe en morceaux minces & en travers.

La poitrine fe coupe près du tendron & en travers.

Le paleron, comme la charbonnée.

Pour l'aloyau, après avoir ôté une peau dure & nerveufe, qui fe trouve au-deffus du filet, on coupe le filet par tranches minces & en travers. La viande qui eft de l'autre côté de l'os, fe coupe de même.

La tranche & le gîte fe coupent en travers.

Toutes les langues, ainfi que celles de bœuf, fe coupent en travers & par tranches: du côté du gros bout, font les morceaux les plus tendres.

Le trumeau, dont la chair eft pleine de cartillages, & courte, doit être bien cuit, & fe fert à la cuiller.

Le ros-biff & le gigot de mouton fe coupent en travers, jufqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet. Le morceau le plus délicat que vous coupez en travers & en tranches, fe trouve du côté du nerf que l'on appelle la *fous noix extérieure*; le côté de la queue fur la croupe, fe coupe par aiguillettes, & fe fert pour un morceau délicat.

Le carré fe fert par côtelettes, l'épaule fe coupe par tranches deffus & deffous.

La poitrine, après avoir enlevé la peau, qui eft fur les tendrons, fe coupe par côtes, en prenant les endroits où le couteau ne réfifte pas, en tirant du côté des tendrons. Le chevreau & l'agneau fe diffequent de la même façon.

On coupe le filet de la longe de veau par petites tranches en travers, & enfuite le rognon par morceaux, pour fervir à ceux qui l'aiment. Sous le rognon, dans l'interieur de la longe, fe trouve un petit filet très-delicat.

Le quafi fe coupe par petits morceaux avec fes petits os; les jointures en font marquées.

Dans le cuiffeau rôti, il n'y a que les noix de tendres; celle de deffous eft la plus eftimée.

La poitrine, après avoir découvert les tendrons d'une peau charnue, qui les couvre, fe coupe en travers, pour féparer les côtes d'avec les tendrons, ce qu'on fait aifément en prenant l'endroit du côté du tendron, où le côté ne réfifte pas, & enfuite on coupe par petits morceaux.

Le carré fe coupe par côtelettes, en prenant bien le point, ou en filet, comme la longe.

L'épaule fe coupe deffus & deffous, par tranches: au-deffous de l'épaule, fur la gauche, fe trouve une petite noix envelloppée de graiffe, que l'on fert comme un morceau délicat.

Dans la tête de veau, les morceaux les plus eftimés font les yeux, les oreilles, la cervelle; on coupe enfuite la langue par morceaux, enfuite les bajoues.

Le chevreuil & le dain fe fervent & fe coupent comme le veau.

La hure de cochon fe coupe du

côté des oreilles jusques aux abajoues, & le chignon se sert après par petites tranches minces & en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers & toujours du maigre avec du gras. Le sanglier se coupe & se sert comme le cochon.

D'un marcassin & d'un cochon de lait, on coupe la tête, les deux oreilles, la tête séparée en deux; ensuite on coupe l'épaule gauche, la cuisse gauche, l'épaule droite & la cuisse droite. On leve ensuite la peau pour la servir toute croquante; les jambes, les côtes, les morceaux près du cou sont des endroits très-délicats; l'épine du dos se coupe en deux, le côté des côtes, qui y est attaché, se sert par petits morceaux.

Les morceaux les plus honnêtes à servir dans le gibier & la volaille, sont les aîles, ensuite les blancs, pour la volaille rôtie; pour celle qui est bouillie, les cuisses se présentent les premieres.

La dissection se fait en prenant l'aîle de la main gauche, ou plutôt avec une fourchette. Prenez le couteau de la main droite pour couper la jointure de l'aîle, qui céde aisément; vous levez ensuite la cuisse du même côté, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure. La même opération se pratique de l'autre côté: vous coupez ensuite l'estomac, la carcasse, & le croupion en deux. On disseque de même les poulets, les poulardes, les faisans, les perdrix, les bécasses: les morceaux les plus délicats du faisan sont les blancs de l'estomac & les cuisses; dans la bécasse, la cuisse est la plus estimée.

Le pigeon quand il est gros, se coupe comme la viande blanche; quand il est moyen, il se coupe en deux par le dos, en faisant tenir le croupion avec les deux cuisses, ou bien en deux morceaux en travers.

L'oiseau de riviere & le canard se coupent sur l'estomac par filets: on leve ensuite les aîles, les cuisses & la carcasse.

Dans les lapreaux, le plus estimé est le filet. On commence à le fendre depuis le cou, en descendant depuis l'épine du dos. Après qu'il est levé, on le coupe par morceaux en travers. Les petits filets du dedans sont excellens.

Pour les poissons, on les ouvre; après avoir ôté l'arête du milieu, on les sert à la cuillier, avec leur sausse ou au court bouillon; la tête dans la carpe, & la hure dans le saumon, sont les plus honnêtes, ensuite le ventre.

DISTILLATION; c'est l'art qui enseigne, par le moyen du feu ou de la chaleur, à separer les parties sulfureuses, ou aqueuses de quelque matiere que ce soit. Les chymistes distinguent quatre sortes de matieres dans la composition des corps: le sel, le soufre ou l'huile, l'eau ou le phlegme, & la terre. Quelques-uns ajoûtent une cinquieme substance, à laquelle ils donnent le nom d'esprit; mais cet esprit tiré des plantes, n'est autre chose que le soufre dissous dans l'eau, & tiré des animaux, un sel détrempé dans l'eau: les sels, les soufres & le phlegme s'élevent par la force du feu; la terre seule reste au fond du vaisseau: il n'y a point de feu quelque poussé qu'il soit, qui puisse l'enlever. Le feu est le principal agent, dont on se sert pour dégager les différentes substances dont on vient de parler. Cependant le mot de *distillation* est pris quelquefois avec plus d'étendue: il s'applique non seulement aux matieres distillées par le

moyen de la chaleur, comme on le pratique à l'égard de celles qui sont distillées par le moyen de la chaleur, mais aussi à celles sans chaleur, comme on le pratique à l'égard de celles qui sont distillées en forme de colatoire. C'est quand la plus pure & la plus sincere partie de quelques eaux, ou jus liquide, est extraite, & séparée de la partie la plus limoneuse & terrestre, par le moyen d'un feutre ou d'une piéce de drap, en forme de languette ou de lisiere, ou de sablon, ou de menu gravier, ou de pots de terre non encore cuite, ou de vaisseaux faits de bois de lierre, ou de verre de fougere. On distille encore sans chaleur, ou plutôt par froideur, quand les choses que l'on veut distiller, sont mises en lieux froids & humides. Ainsi se fait l'huile de tartre, de myrre, de sang de dragon, de loutres, &c.

Quand à la *distillation* par chaleur, il faut en sçavoir les différens dégrés, afin d'accommoder à la distillation telle chaleur que les matieres requierent; les unes demandent chaleur de feu clair, ou de charbon, ou de soleil, ou de cendres, ou de sable menu, ou de limaillures de fer, ou de marc d'olives; les autres veulent chaleur de fiente de cheval ou des eaux bouillantes, ou de la vapeur des eaux bouillantes, ou du vin bouillant en la cave, ou de quelque écorce, ou autre chose putrefiée.

Ainsi il y a quatre dégrés de chaleur; le premier est demi-tiéde, comme peut être une eau à demi-chaude, ou la vapeur d'une eau boulilante, en laquelle il n'y a aucun danger de mal; le second est un peu plus chaud, tel qu'on peut le souffrir, comme le feroit la chaleur de la cendre; le troisieme est encore plus chaud, tellement qu'il peut offenser griévement, si l'on n'y tient la main, comme on l'éprouve en la chaleur du sable menu; le quatriéme est si véhément qu'on ne peut l'endurer, telle qu'est la chaleur de limaille de fer.

Le premier dégré est propre pour distiller les matieres subtiles & humides, comme les fleurs, la laitue, &c. le second pour les choses odorantes, comme le poivre, la cannelle, le gingembre, les cloux de gérofle, & plusieurs simples, comme l'alvine & la sauge; le troisieme, pour les matieres de substances épaisses & pleines de suc, telles que les racines, le quatrieme, pour les métaux & minéraux, tels que sont l'alun, l'arsenic, &c. Par ce moyen, de toutes les matieres, on peut extraire l'humeur aqueuse, & distiller les eaux claires & limpides.

Les racines, les herbes, les fleurs & les sémences doivent être distillées au tems de leur maturité; les animaux, ou leurs parties, lorsqu'ils sont d'un âge moyen.

Les eaux distillées par le bain-marie, retiennent les saveurs, odeurs & autres qualités de matieres, dont elles sont extraites, & ont vertu semblable aux plantes & matieres dont elles sont tirées, & sont plus agréables au goût, plus belles à la vue que le jus & les décoctions de leurs matieres : au lieu que les eaux distillées par l'alembic de plomb, d'étain, de cuivre ou d'autres métaux, perdent la meilleure & la plus subtile partie de la substance de leur matiere, qui s'évapore en l'air, & ne sont pas de si grandes vertus que leurs plantes. Il y a les vaisseaux propres à la distillation des eaux, des herbes, écorches, fleurs, racines, & de toutes les autres matieres qui peuvent être distillées. Voyez

à ce ſujet les auteurs qui en ont traité.

La diſtillation, ſi utile pour la ſanté & pour le commerce, peut être cependant très-contraire à l'un & à l'autre, par le mauvais uſage qu'il eſt aiſé d'en faire. La *diſtillation* fournit d'excélens remédes pour la conſervation de la ſanté, & de drogues pour beaucoup de manufactures; mais elle ſert auſſi à préparer les poiſons qui tuent, & les eaux régales, qui alterent les monnoies, qui ſont comme la baſe de tout le négoce. Pour prévenir les dangereuſes ſuites d'une opération, d'ailleurs ſi néceſſaire, les ordonnances des rois, les arrêts des cours des monnoies, & les réglemens des officiers de police y ont diverſement pourvu, ſur-tout pour la ville de Paris, où il n'eſt permis à qui que ce ſoit d'avoir chez lui des fourneaux, des alambics, des cornues, des récipiens, & autres vaſes & inſtrumens propres à cette partie de la chymie, qu'il n'en ait obtenu des lettres du roi, ou une permiſſion des magiſtrats, ou enfin qu'il ne ſoit reçu maître dans la communauté des diſtillateurs. La communauté des diſtillateurs n'eſt érigée en corps de jurande, que depuis 1639; vingt-quatre articles compoſent leurs ſtatuts. Les conteſtations, qui arrivent dans ce corps, ſont portées à la cour des monnoies, à qui ſeul la connoiſſance en eſt réſervée. Les vinaigriers ſont *diſtillateurs* en eau-de-vie & eſprit de vin; c'eſt une des qualités qu'ils prennent dans leurs ſtatuts.

DISTRACTION, *en terme de palais*; action par laquelle on diſtrait. C'eſt auſſi, en matiere de dépens, l'attribution ou adjudication que demande à ſon profit le procureur de la partie, qui a gagné ſa cauſe d'une portion des deniers au payement deſquels eſt condamnée l'autre partie pour ſe payer des ſalaires qui lui ſont dûs.

DISTRIBUTION, ſe dit, au palais, des ordres des créanciers, & des procès ſur leſquels on commet des rapporteurs. La *diſtribution* des deniers entre créanciers eſt le partage qui ſe fait entre eux de la vente des biens de leurs débiteurs, qui ont été vendus par autorité de juſtice.

DISTRICT, *en juriſprudence*, ſe dit de l'étendue de la juriſdiction d'un juge.

DITO, terme étranger de quelque uſage parmi les négocians; il ſignifie *dit*, du *dit*, ou ſus *dit*.

DIVERTIR *ſes effets*, en terme de banqueroute frauduleuſe; c'eſt les mettre en lieu sûr, les détourner, les cacher, pour en frauder les créanciers, dans le deſſein de faire faillite. Ceux qui divertiſſent, quand ils ſont découverts ſont punis, ſuivant la ſévérité de l'ordonnance contre les banqueroutiers frauduleux.

DIVIS, *en terme de palais*; poſſeder une maiſon en *divis*, c'eſt-à-dire que chacun a ſon appartement ſéparé.

DIVISION *en arithmétique*, eſt une eſpece de ſouſtraction par laquelle on retranche d'un grand nombre, un autre nombre plus petit, ou égal, autant de fois qu'on le peut, c'eſt-à-dire, autant de fois qu'il y eſt compris. Il y a trois nombres dans la *diviſion*; celui qu'il faut diviſer, qui s'appelle *dividende*; celui par lequel on diviſe ce dividende qu'on appelle *diviſeur*; celui qui exprime combien de fois le *diviſeur* eſt contenu dans celui qui eſt à diviſer: il s'appelle *quotient*. Il y a pluſieurs manieres d'arranger & de diſpoſer les nombres. Les François, les Allemands, les Italiens, les Eſpagnols, les

Anglois, &c. divisent suivant leurs methodes. Toutes sont bonnes, puisqu'elles font trouver le *quotient* avec la même certitude. *Consultez* le P. Lamy & les autres.

Par exemple, si l'on veut diviser 40 par 8, il faut poser le *dividende* qui est 40, & poser le diviseur qui est 8, sous la derniere figure du nombre 40 qui est 0, ou zéro, en mettant une petite barre entre 40 & 8; lorsque ces deux nombres ont ont éte ainsi disposés, il faut dire, combien y a-t-il de fois 8 dans 40, on trouvera 5 fois, que l'on écrira au *quotient*, qui doit se mettre au bout de la somme à diviser, en les séparant par une ligne perpendiculaire; puis on multipliera le *quotient* par le diviseur; en disant 5 fois 8 font 40, desquels ôtez 40, reste rien.

Operation.

Dividende 40	5	Quotient.
Diviseur. 8		

DIVISION, *en terme de palais*: on dit que ceux qui s'obligent solidairement, renoncent au bénéfice de *division* & de *discussion*, pour dire qu'ils veulent bien souffrir la contrainte, comme si leurs biens n'étoient point *divisés* de ceux qu'ils contiennent. En général, *division* est le partage qui se fait des biens communs entre cohéritiers, copropriétaires, entre associés, entre le survivant des conjoints & les héritages du prédécédé.

DIVORCE; comme il n'y a point de dissolution de mariage en France, à moins qu'il n'y ait empêchement diriment: nous entendons, par ce mot, séparation de corps & de biens du mari avec la femme; le lien du mariage subsistant toujours.

DIX-HUITIEME; ce sont des draps de laine, fabriqués en Dauphiné, en Languedoc & en Provence, ainsi nommés, parce que la chaine est composée de *dix-huit cent fils*.

DIXIEME *denier*: droit que le roi prend sur les mines, minieres & métaux; le droit que prend l'amiral sur les naufrages & biens vaguans de mer, & sur les prises faites sur les corsaires & sur les ennemis. Enfin le *dixieme denier* comprend toutes les dixiemes parties des revenus du prix des marchandises, ou d'autres choses qui se levent comme impôts, ou qui se payent comme un droit.

DIZEAU, dans l'exploitation des bois, se dit des cotrets & fagots, que l'on met en tas, après qu'on les a liés & fagotés, parce qu'ils sont ordinairement composés de dix piéces. *Dizeau*, se dit aussi du dîmage des grains, parce que les gerbes se mettent en *dizeaux* dans le champ où elles ont été sciées, c'est-à-dire, en tas de dix gerbes chacun, afin que celui à qui appartient la dîme, ou son fermier, la puisse plus aisément lever.

DODINE, *en terme de cuisine*, est une espece de sauce délicate, faite d'ordinaire aux canards avec de l'oignon & de la graisse tombant du rôt, mêlée avec de la farine & du lait mêlés ensemble.

DOIGT, la plus petite des mesures de longueur, après la ligne. Le doigt contient quatre lignes, ce qui fait le tiers du pouce du roi.

DOIGTIER, petit cylindre de cuivre, ouvert par les deux bouts, dont les tailleurs, tapissiers, couturieres, lingeres, &c. couvrent le second doigt de la main gauche pour n'être pas blessés par la pointe de l'aiguille. Les dames ont ordinairement des doigtiers d'or & d'argent.

DOIT, mot dont les pages à main gauche du grand livre des marchands & négocians est intitulé en gros caractéres ; c'est ce qu'ils nommment le *côté du débit*, ou des *dettes passives*, opposé à celui du *crédit* ou des *dettes actives*, qui a pour titre, cet autre mot, *Avoir*.

DOL, *en terme de palais* ; c'est tromperie malicieusement inventée, & employée pour surprendre quelqu'un. Le dol *personnel* est un moyen de réquête civile ; le dol réel ne vicie pas une transaction.

DOLINCOUR : nom donné par les fleuristes, à une tulipe pourpre rouge & blanc.

DOLOIRE, instrument de tonnelier, qui a un tranchant long & fort aigu, & un manche pesant, qui lui sert de contre-poids. Son usage est pour unir les douves des vaisseaux à vin, à cidre & autres liqueurs, & tailler les cerceaux ; les vaisseaux ne sont bien construits, qu'autant que les douves en sont bien dolées ; cela dépend de l'adresse du tonnelier, & de l'usage fréquent qu'il en fait ; la *doloire* tient le milieu entre la hache & la serpe.

DOMCHATEAU : nom d'une tulipe violet cramoisi, pourpre & blanc.

DOMESTIQUES ; à la ville, comme à la campagne, on n'est jamais bien servi que par ceux qui ont de la conduite & des mœurs ; c'est aux maîtres & maîtresses à en donner les premiers l'exemple. Un fermier, homme qui fait valoir son bien, a besoin de valets actifs, forts, robustes pour le labour de ses terres, la coupe de ses bois, le travail des ses granges, la culture de ses jardins, la conduite de ses harnois, la garde de ses bestiaux, &c. & des servantes sages, attentives, propres à tout, qui sçachent partager avec une maîtresse aussi laborieuse qu'elles, tous les embarras du ménage. La prospérité, dans les maisons, surtout de campagne, dépend bien autant du choix qu'on fait de bons *domestiques*, que de l'attention & de la vigilance des maîtres & maîtresses ; mais pour se les attacher, il faut les bien payer, en avoir soin en santé comme en maladie, & les récompenser de tems en tems de leur constant & fidele attachement ; c'est le vrai moyen de les garder long-tems, & même jusques à la mort. On en voit qui vieillissent dans la servitude, & qui regardant le bien de leurs maîtres, comme le leur propre, en sont devenus les *œconomes*, & en prennent autant de soin que s'ils en étoient les *propriétaires*. Mais qu'est-ce qui fait les *bons domestiques* ? Ce sont les *bons maîtres*, remplis de douceur & d'humanité, & qui n'abusent pas de la subordination qu'ils ont, sur des serviteurs soumis.

DOMINOTERIE, espece de tapisserie composée de plusieurs feuilles de papier, collées ensemble, de la hauteur & largeur que l'on désire donner à chaque piéce de tapisserie. Un *dominotier* ou un dessinateur habile fait un dessein de simples traits sur plusieurs feuilles de papier. Le dessein achevé se coupe en morceaux aussi hauts & aussi longs que les feuilles du papier que l'on a coutume d'employer en ces sortes d'impressions. On grave ensuite ces sortes de morceaux séparément sur des planches de bois de poirier. Pour imprimer ces planches gravées, on se sert de presses assez semblables à celles des imprimeurs de livres, à la réserve que la platine n'en peut être de métal, mais seulement de bois,

longue d'un pied & demi, & de dix pouces de large ; les preſſes n'ont ni chaſſis ni tympans, ni friſquettes, ni cornieres, ni couplets ; on ſe ſert de l'encre & des balles des imprimeurs. Les feuilles imprimées & ſéchées, on les peint & on les rehauſſes de diverſes couleurs en détrempe ; puis on les aſſemble pour en former des piéces ; mais ces feuilles ſe vendent plus communément à la main que montées. Les ſujets repréſentés ſur ces légéres tapiſſeries, dépendent du goût & du génie du peintre. Ce ſont ordinairement des groteſques, des fleurs, des fruits, des animaux, quelques petits perſonnages.

Par le réglement de la librairie de 1688, & un nouveau arrêté au conſeil d'Etat du roi, du 28 Février 1723, les marchands dominotiers, imagiers & tapiſſiers ſont tenus de faire apporter à la chambre de la communauté des libraires & imprimeurs, les marchandiſes de leur art, qu'ils font venir des pays étrangers & des provinces du royaume, pour y être viſitées par les ſyndics & adjoints. Il leur eſt défendu d'imprimer, ni vendre aucun placard ou peintures diſſolues, & les ſyndics & adjoints des imprimeurs-libraires vont en viſite chez eux, pour voir s'ils ne contreviennent point.

DOMMAGE, *en général* eſt le tort fait à quelqu'un dans ſes biens ou dans ſon honneur, ſoit qu'il ſoit cauſé par malignité ou par cas fortuits. Voyez chez les juriſconſultes, les différentes eſpeces de dommages.

DOMPTE-VENIN, plante à laquelle on attribue pluſieurs vertus ſingulieres ; elle eſt commune à la campagne : on la met au rang des plantes alexiteres ; on l'eſtime auſſi pour l'hydropiſie : elle vient dans les montagnes & dans les lieux ſecs & pierreux.

DON ; *trois livres de don*, dans le commerce de laines à Bayonne, ce ſont trois livres que le vendeur a coutume de déduire à l'acheteur ſur le poids de chaque balle, outre le ballin & emballage.

DON, *en terme de palais*, ſignifie largeſſe, libéralité, généralement tout ce qui ſe donne gratuitement.

DONILLAGE, mauvaiſe fabrication d'étoffes de laine, qui vient de ce que le tiſſeran n'a pas employé des trêmes de la même qualité dans toute la longueur des piéces. Il y a des amendes contre les tiſſerans, qui mettent ainſi des trêmes fraîches avec des trêmes ſéches.

DONNER *dans le commerce*, ſignifie ou que la vente a été conſidérable, ou qu'elle n'a pas été bonne. En ce ſens on dit : *la vente a bien donné*, ou, *La vente a mal donné.*

DONNER *du tems*, ſe dit d'un marchand qui accorde du délai à un débiteur.

DONNER *les chiens* ; c'eſt, *en terme de vénerie*, lâcher la meute après la bête. *Donner* le cerf aux chiens, c'eſt lancer & faire découpler les chiens ſur les voies.

DONNER *d'ordre* ; c'eſt celui qui paſſe ſon ordre ſur le dos d'une lettre de change.

DORAGE, chez les chapeliers, ſignifie couvrir uue groſſe étoffe d'une plus fine pour faire paroître un chapeau plus fin par le dehors ; c'eſt une tromperie des chapeliers abſolument défendue par les réglemens.

DOREAS, mouſſeline apportée des Indes, particuliérement de bengale. Voyez *Mouſſeline.*

DORER, mettre en couleur d'or : on dore le verre, la terre,

la faïance, le cryſtal, la porcelaine, le fer, le cuivre, l'airain, le plomb. On dore le papier ſur tranche, ſur le vélin, &c. Voyez l'*Encyclopédie*, *les Arts & Métiers*, par MM. de l'academie des ſciences.

DORONIC, plante dont il y a pluſieurs eſpeces; elle a ſes fleurs radiées. L'eſpece la plus employée a ſa racine traçante, noueuſe, charnue, & qui reſſemble, en quelque maniere, par ſa figure, au corps du ſcorpion. La racine de ce *doronic* eſt recommandée par pluſieurs auteurs contre les venins, & comme un puiſſant alexitere. On a attribué la mort de Geſner le naturaliſte, à l'épreuve qu'il avoit voulu faire de cette plante ſur lui. Parmi les eſpeces de *doronic*, on en trouve une dont les racines ſont d'une douceur fade, & une autre dont les fleurs font beaucoup éternuer. Il y a encore une autre eſpece de *doronic*; elle a ſes feuilles approchantes de celles du plantain, mais plus jaunâtres; ſes fleurs ſont des bouquets compoſés de quantité de petites fleurs jaunes: ſa racine eſt de la groſſeur du petit doigt, nouée, ſemblable à celui du ſuc de régliſſe, & garnie de fibres longues, blanches & aſſez groſſes. Cette racine eſt bonne contre les venins, dans le vertige, les maladies malignes, & contre la morſure des bêtes venimeuſes; cependant elle tue les loups, les chiens & la plûpart des bêtes à quatre pieds.

DORURE; c'eſt l'art d'employer l'or en feuilles & l'or moulu; & de l'appliquer ſur les métaux, le marbre, les pierres, le bois & diverſes autres matieres.

Il y a la dorure à l'huile, la dorure en détrempe, & la dorure au feu.

On appelle marchands de dorure ceux qui ne vendent que des ouvrages fabriqués d'or, ou d'argent trait ou filé, comme galons, crépines, dentelle, frange, &c.

DORURE *de pâtiſſiers*; on bat enſemble des jaunes d'œufs & des blancs, comme ſi l'on vouloit faire une omelette. Pour une dorure forte & bonne, on délaye un blanc d'œuf avec deux ou trois jaunes; pour une dorure pâle, on ne prend que le jaune des œufs qu'il faut délayer avec un peu d'eau.

On ſe ſert d'une plume, d'une petite broſſe douce, d'un balai de plume, ou de ſoie de porc pour employer la dorure ſur la pâtiſſerie.

Si l'on ne peut pas employer d'œufs pour faire la dorure, on détrempe un peu du ſafran, ou de fleur de ſouci dans du lait, ou on ſe ſert d'œufs de brochet en carême: cette dorure eſt maigre.

Les pâtiſſiers, pour épargner les œufs, employent le miel dans leur dorure.

DOS, *en terme de manufacture de lainerie*, eſt la partie oppoſée aux liſieres, quand la piéce, ſoit de drap, de ſerge, ou autre étoffe de laine, eſt pliée en deux dans ſa longueur.

Laver à dos, ſe dit des toiſons des brebis & moutons, qu'on lave ſur le dos de l'animal, avant de les couper.

DOS *de bahut*, ou *dos d'âne*, en jardinage; c'eſt une couche ou planche élevée en forme preſque ronde pour faire écouler les eaux qui pourroient gâter les terres.

DOS *de carpe*, ſe dit auſſi, en termes de jardinage, de la maniere d'élever les terres dans les plates-bandes des parterres & qu'on deſtine à contenir des fleurs. Le *dos de carpe* a beaucoup d'agrément dans ces ſortes de piéces, dit *Liger*.

DOS *à dos*, en terme de vigneron : ce sont des especes de couches que l'on fait dans les nouveaux plants de vignes, & sur lesquelles on seme des pois, des féves, ou autres menus grains.

DOSSIERE, est une partie du harnois du limonier de charrette, dans laquelle on engage les limons & qui passe par-dessus la selle.

DOUANE : bureau établi pour la perception des droits d'entrées & de sortie, imposés sur les marchandises, par l'autorité du prince, & réglés par les tarifs. Il y a en France quantité de ces bureaux; mais on n'a conservé le nom de *douane*, qu'à celles de Paris, de Lyon & de Valence ; les autres s'appellent *bureaux des cinq grosses fermes*, ou plus simplement *bureaux des fermes* ou de la *ferme*.

DOUBLE, monnoie d'argent qu'on frappe à Alger ou à Tunis, qui revient, à-peu-près, à trois livres de France.

DOUBLE-FEUILLE, plante qui a beaucoup de rapport avec l'orchis ; elle vient dans des endroits humides, elle est vulnéraire & détersive.

DOUBLE-FLEUR, poire d'hiver grosse, plate, qui a la queue longue & droite, la peau lisse, colorée d'un côté, & jaune de l'autre. On en fait les meilleures & les plus belles compôtes du monde, ayant une chair moëlleuse sans aucune pierre, & ayant surtout beaucoup de jus qui prend aisément une belle couleur au feu.

DOUBLE *de Troye*, nom d'une espece de pêche, nommée autrement *Madeleine rouge*.

DOUBLE pistole, *double* louis, *double* réale, *double* ducat ; ce sont des monnoies d'or ou d'argent, suivant l'espece, qui ont deux fois la valeur des pieces simples.

DOUBLE, se dit aussi des étoffes qui ont plus de fils, ou de portées, ou qui sont mieux travaillées, plus frappées que d'autres étoffes du même nom & de même qualité. On dit *brocard à double broche*, *ruban double en lisse*, *double étamine*, &c. & presque dans le même sens, *double biere*, *encre double*, &c.

DOUBLE *emploi*, en fait de compte, est une partie employée deux fois, soit faute d'attention ou à dessein, pour enfler & augmenter la depense du compte.

DOUBLE, en fait de compte, se dit de la copie, ou grosse d'un compte qu'on fournit à la personne à qui l'on est comptable.

DOUBLE *bidet* : c'est un cheval plus fort & plus épais qu'un simple bidet.

DOUBLEMENT, dans les encheres consiste à la moitié du prix de l'adjudication, & dans l'adjudication des fermes du roi, en neuf fois l'enchere fixée par le conseil.

DOUBLET, fausse pierrerie faite d'un double crystal.

DOUBLEUR *de laine*, celui qui double la laine sur le rouet.

DOUBLEUSES *de soie*, ce sont des filles qui doublent la soie filée sur des guindres, espece de rouets, pour la rendre au moulinier, qui lui donne une seconde façon.

DOUBLON ; c'est une double pistole d'Espagne.

DOUBLOT : on appelle ainsi, à Reims, un fil de laine double, dont on fait les lisieres des droguets.

DOUCE-AMERE ; plante connue des herboristes, dont le suc efface les taches du visage : elle pousse des sarmens longs de deux à trois pieds ; elle est chaude, fébrifuge, pulmonique, & tue les vers.

DOUCETTE ou ROUSSETTE, espece de chien de mer, dont la peau sert aux ouvriers en bois, aux mêmes ouvrages où ils emploient les véritables chiens de mer. La *doucette* se pêche sur les côtes de la basse Normandie.

DOUCETTE, espece de campanule, qui vient dans les champs, & dont on mange au printems les racines en salade. La racine est blanchâtre, petite, & pousse quelques feuilles oblongues, arrondies par leurs extrêmités, molles & legérement dentelées sur leurs bords; ses tiges sont tantôt droites, tantôt couchées, branchues, garnies de feuilles alternes, pareilles à celles du bas, mais plus étroites, & un peu frisées sur leurs bords. Les branches & les tiges sont terminées par des fleurs d'une seule pétale, fort évasées & à cinq angles, purpurines ou bleuâtres, blanches dans leurs fonds, & soutenues par des calices verdâtres, évasés, rayonnés à cinq feuilles étroites; le calice devient un fruit allongé, composé de quatre loges, qui contiennent une semence luisante & fort menue. Toute la plante donne du lait.

DOUDOU, monnoie de cuivre qui a cours à Surate & à Pontichery, qui vaut un peu moins de deux liards.

DOUELLE, *en maçonnerie*, se dit d'une certaine taille de pierres qui servent à faire les arcs des voûtes. Le parement courbé, qui fait le ceintre de la voûte, s'appelle *douelle intérieure*, & la partie de la pierre qui lui est opposée, *douelle extérieure.*

DOUILLARD, boisseau en usage à Bordeaux & dans toute la Guienne, pour mesurer le charbon de terre d'Angleterre & d'Ecosse.

DOUILLE, trou rond, fait à chaque outil de fer, qui ne peut servir sans être emmanché.

DOUILLON: nom qu'on donne dans le Poitou & les provinces voisines, aux laines de moindre qualité.

DOULEBSAIS, ou MALLEMOLLES, espece de mousseline, ou toile de coton blanche, claire & fine, qu'on tire des Indes orientales. La piece contient seize aunes & demie sur trois quarts de large.

DOUTEUX, *en terme de monnoyeur*, se dit des especes d'or & d'argent, dont on n'est pas sûr de la bonté de l'aloi.

DOUTIS, toiles blanches de coton, assez grosses, qu'on apporte des Indes orientales. La longueur des piéces est de quatorze aunes.

DOUVAIN & DOUVE. *Douvain* est le bois propre à faire des douves & des barils. Le millier de *douvain* est taxé à trente-cinq livres pour le droit de subvention. La *douve* est la piéce de bois de merain, propre à faire des tonneaux, des cuves & autres vaisseaux; en quelques lieux, on dit *douvelles*, en d'autres *douelle*, au lieu de *douve.*

DOUVE, plante qui croît dans les prés & dans les lieux marécageux; ses fleurs sont jaunes, ou de couleur d'or, semblable à la renoncule commune des prés; sa racine est composée de fibres blanchâtres. La douve cause de l'inflammation dans les entrailles des *brebis* qui en mangent, & les fait mourir; c'est pourquoi les bergers évitent avec soin les endroits où elle se trouve,

DOUX, métaux doux: ce sont ceux qu'on a souvent battus à chaud sur l'enclume, & qui ne sont pas faciles à casser. On dit, *or doux*, *argent doux*, *fer doux*, *cuivre* & *étain doux.*

DOUX, *vin doux*; vin qui n'a

point bouilli, ou auquel on a conservé la douceur, comme on fait au *vin bourru*; C'est de même du cidre doux, qu'on appelle aussi absolument *du doux*.

DOYENNÉ, espece de poire, dont la chair est pâteuse, de la grosseur d'un beau beurré gros, qui vient en même tems, dont la queue est grosse & courte, la peau fort unie, le coloris verdâtre, jaunissant en maturité; celles des espaliers prennent un rouge fort vif du côté que le soleil les regarde. Cette poire est fondante, & l'eau en est douce; mais d'ordinaire c'est une douceur peu noble & peu élevée : elle a un peu de parfum quelquefois. La chair en devient aisement molle, & comme pâteuse & sablonneuse. On la cueille assez verte, & on la sert avant qu'elle ait acquis un jaune clair, qui marque une maturité trop achevée; elle vient au mois d'octobre en toutes sortes de fonds, & elle est belle. Le *doyenné* sur coignassier est prompt à rapporter.

DRACHME, ou DRAGME, petit poids dont on se sert en médecine. On l'appelle communément *gros*.

DRAGÉE, petites confitures séches, faites de menus fruits, ou de petits morceaux de racine, ou d'écorce aromatique, ou de quelques graines, couvertes d'un sucre blanc & dur.

DRAGÉE, se dit aussi de menu plomb, dont on charge les fusils pour la chasse du petit gibier.

DRAGÉES: les laboureurs donnent ce nom à des menus grains qui se recueillent dans les jardins, comme lentilles, navettes, bled sarasin, qu'on appelle quelquefois *dragée* aux chevaux, sur lesquels les curés prétendent droit de *menues dîmes*, qu'ils appellent *dîmes vertes*, ou *dragées*.

DRAGEON, tendre bouton, ou bourgeon, qui pousse au pied des arbres ou des plantes. Il y a des *drageons* fruitiers qui sont destinés à porter du fruit & des feuilles. *Drageonner* se dit des arbres qui poussent les drageons.

DRAGON, un des noms que les chymistes donnent au salpêtre.

DRAGON, maladie des yeux, à laquelle sont sujets les chevaux.

DRAGUE, outil dont on se sert pour curer les puits, tirer les immondices & matieres des fosses & lieux communs, & pour enlever le sable des rivieres; c'est une espece de pelle de fer, dont la queue est aussi de fer; elle a les bords élevés par trois côtés pour arrêter le sable ou les immondices; est percée au fond de plusieurs trous, pour donner passage aux eaux, qui s'y trouvent mêlées: elle est plate & un peu tranchante par-devant, pour fouiller & enlever les matieres. Cet instrument est emmanché d'une perche de bois plus ou moins longue, suivant la profondeur des lieux où l'on veut atteindre.

DRAGUE, chez les brasseurs, c'est l'orge, ou autres grains cuits, restés au fond de leurs chaudieres, quand ils en ont tiré la biere. Cette drague nourrit, en plusieurs endroits, les bestiaux, & en Flandre & en Picardie, on en donne aux chevaux.

DRANET ou COLERET, filet dont les pêcheurs se servent sur les côtes de Normandie.

DRAPS, étoffe de résistance tissu de fils de laine entrelacé, dont les uns, que l'on nomme la *chaîne*, s'étendent en longueur, d'un bout à l'autre de la piéce, & les autres, nommés *trême*, sont disposés en travers sur la largeur de la piéce. Le *drap* se fabrique sur le métier, comme la toile, les

droguet, les étamines, les camelots, &c. Il s'en fait de plusieurs qualités, de fins, de moyens, de gros ou de forts; leurs largeurs & longueurs sont différentes suivant leurs qualités & les lieux où ils se fabriquent.

DRAP *d'or*, espece de prune ronde & presque quarrée & plate, blanche ou jaunâtre pour la couleur. Le drap d'or est une des prunes, dont on fait de prunaux.

DRAP *d'or*, est une espece de tulipe printanniere & panachée; c'est aussi une renoncule jaune, dorée, mêlée de rouge par le dehors de sa fleur; de sorte qu'elle ressemble à du *drap d'or*.

DRAP *d'argent*; les fleuristes donnent ce non à plusieurs tulipes. Il y a le *drap d'argent* de Valenciennes, le *drap d'argent* du pasteur, & le *drap d'argent* du berger.

DRAP *de curée*, en terme de chasse, est une toile sur laquelle on étend la mouée, qu'on donne aux chiens, quand on leur fait la curée de la bête qu'ils ont prise.

DRAPÉ, se dit des fruits & des feuilles épaisses, & velues comme du drap. Les fruits de la pivoine sont drapés: les feuilles du bouillon blanc sont drapées.

DRAYER; c'est la façon que le corroyeur donne aux cuirs de vache, en ôtant, avec la drayoire, ce qui reste de chair de l'animal sur la peau qu'il veut corroyer. Chez les tanneurs on dit *écharner*.

DREIGE, filet avec lequel on pêche dans l'Océan, les turbots, les solles, les barbots & autres poissons plats: par l'ordonnance de la marine, *art.* 4, les pêcheurs doivent donner aux mailles de leurs *dreiges* un pouce neuf lignes en quarré.

DRESSER; ce terme a différentes significations dans les manufactures, arts, métiers & jardinages.

DRESSER *une piéce de bois*; c'est, parmi les charpentiers & menuisiers, la dégrossir, l'unir, l'applanir, l'équarrir, & la mettre en ligne droite avec l'équerre & la régle. *Dresser en alignement*, en maçonnerie, c'est élever des murs entre deux cordeaux pour en rendre les épaisseurs égales, & ne pas donner plus de front en un endroit qu'à l'autre.

DRESSER *une pierre*; c'est en équarrir les paremens de tous les côtés, pour ensuite lui donner la figure, dont l'appareilleur a fourni le carton.

DRESSER *une palissade de jardin*, c'est la tondre avec le croissant.

DRESSER *une planche*, ou *une couche*, c'est la préparer pour y planter des fleurs ou des légumes.

Les pâtissiers se servent aussi de ce terme pour dire, faire & tourner sur la table les piéces de four qu'on enfourne sans tourtiere.

DRESSOIR, outil de fer dont se servent les ouvriers qui mettent les glaces au teint, pour étendre & dresser la feuille d'étain avant de la couvrir de vif-argent; c'est aussi un outil de fer, creux, de deux ou trois pouces, avec le quel les filassiers redressent les dents du seran.

DRIE-BAND: nom qu'on donne, à Amsterdam, à une sorte de linon peigné, qu'on nomme en françois, *lin à trois cordons*.

DRIE-GULDEN, monnoie d'Hollande, qui a cours pour trois florins, qui revient à trois livres quinze sols de France.

DRIELINT, mesure d'Allémagne pour les liquides.

DRILLE, autrement *Rouvre*,

espece de chêne, dont le bois est le plus dur, qui porte le meilleur gland & les plus gros.

DRILLES, vieux chiffons de lin ou de chanvre, employés dans les manufactures & moulins à papier, qui sont la principale matiere qui entre dans sa fabrique.

DROGMAN: on nomme ainsi, dans le Levant, les interpretes que les ambassadeurs des nations chrétiennes, résidans à la Porte, entretiennent auprès d'eux, pour les aider à traiter des affaires de leurs maîtres. Les consuls ont aussi des drogmans, tant pour leur propre usage, que pour celui des marchands de leur nation qui trafiquent dans les Echelles du Levant.

DROGUE; c'est un terme général pour signifier des épiceries de toutes especes, qui servent principalement à la médecine & à la teinture. On tire les drogues des animaux, des végétaux & des minéraux; sous le nom des animaux, on comprend les animaux entiers, leurs parties, & tout ce qui en provient, comme poil, ongles, cornes, lait, sang & excrement: sous celui des végétaux, on entend les arbres, les arbrisseaux, les plantes, & tout ce qui en dépend, comme les racines, les fleurs, les feuilles, les fruits, les graines, les gommes, les résines, les poix, les baumes, les mousses mêmes & les champignons: sous celui de minéraux, on renferme les minéraux proprement dits, les marcassites, les pierres, les terres & les bitumes. De ces trois familles est sortie une multitude prodigieuse de drogues. Voyez les auteurs qui en ont traité, comme Lemery & les autres. *Drogue*, chez les évantalistes, est une composition de gomme d'Arabie, & de quelques autres ingrédiens dont ils se servent pour appliquer les feuilles d'or & d'argent sur les papiers dont ils font leurs évantails.

DROGUERIE, ou DROGUE, se dit de la pêche & de la préparation des harengs. *Harengs de droguerie*, sont les harengs qui ne peuvent entrer dans ceux de marque.

DROGUERIE, toutes sortes de drogues qui se vendent par les marchands du corps de l'épicerie.

DROGUET, étoffe toute de laine, ou moitié laine & moitié fil, quelquefois croisée, & ordinairement sans croisures. Les lieux où on les fabrique en France sont Lude, Amboise, Partenay, Niort, Reims, Rouen, Darnetal, Verneuil-au-Perche, Troyes, Chaumont en Bassigny, Langres & Châlons en Champagne.

DROIT, se dit en général de toutes les lévées & impositions établies par l'autorité du prince sur les personnes, marchandises & denrées de ses Etats ou qui viennent du dehors pour en soutenir & payer les charges. Les principaux droits qui se perçoivent en France, sont de trois sortes; ceux des cinq grosses fermes, ceux des gabelles & ceux des aides.

DROIT *de péage*, passage, pontenage, bac, &c. est une redevance que les passagers & marchands voituriers sont tenus de payer pour eux, leurs marchandises, chevaux, charrettes, équipages, en passant sur les terres de quelques particuliers, en entrant dans les villes ou villages, ou en traversant les rivières qui sont dans l'étendue de leur seigneurie.

DROIT *d'ancrage*, il appartient au grand Amiral, & se leve sur tous les vaisseaux François & étrangers, qui entrent dans les ports du royaume, dont ne sont exempts que ceux qui appartiennent

nent aux habitans des lieux où ils abordent.

DROIT *de baliſe ou de baliſage* : les maîtres des vaiſſeaux marchands ſont tenus de payer un droit dans les ports & paſſages pour l'entretien des baliſes. Ce droit n'eſt point reputé avaries, & doit être acquitté par le maître du vaiſſeau. Le *droit de bouée* n'eſt point auſſi réputé avaries, & eſt payé par les maitres des navires.

DROIT *de colombier*; c'eſt ordinairement un droit ſeigneurial, de même que celui de garenne, & quelquefois celui d'étang. La régle la plus générale du pays coutumier eſt que tout ſeigneur haut-juſticier, (pourvu qu'il ait cenſive) & tout ſeigneur de fief (pourvu qu'il ait au moins cinquante arpens de terre en domaine) ont *droit de colombier*; tous autres n'en peuvent pas avoir, quelque domaine qu'ils aient : ils peuvent ſouvent avoir une voliere, ou fuie, quand ils ont moins de quarante arpens de terre.

Mais quand la coutume du lieu ne parle point de *colombier*, *garenne*, ni *étang*, il eſt permis à tous particuliers d'en avoir; c'eſt un effet de la liberté publique & de l'uſage que chacun a de ſon bien, pourvu que ce ſoit ſans faire tort à ſon voiſin & au public par l'écoulement des eaux, par les fouilles & le dégat que font les lapins, ou autrement : car en ce cas l'intérêt général l'emporteroit ſur le particulier.

DROIT *de poids & de meſures*. Droit ſeigneurial qui appartient aux ſeigneurs des terres qui ont juſtice : ce droit conſiſte à faire obſerver les poids & meſures, ſuivant qu'ils ſont réglés.

DROITS *champêtres*. Il y en a d'*honoraires*, comme la foi & hommage : il y en a d'*utiles*, comme les cenſives, les lods & ventes : il y en a de *publics*, c'eſt-à-dire, d'établis par la coutume du lieu, & il y en a de *particuliers*.

DROITS *de chaſſe* : le *droit* préſuppoſe un titre. Une longue poſſeſſion n'eſt point ſuffiſante pour attribuer *droit* aux forêts du roi, parce qu'on la pourroit plutôt réputer uſurpation faite par la négligence ou connivence des officiers qui ne vaudroit rien pour acquerir preſcription d'une ſervitude ſur le domaine du roi.

DROITS *de fief* : ils ſont différens, ſuivant les cas & les coutumes qui les réglent : comme ils ſont fort piquants & qu'il n'y a point de jalouſie plus noble & plus autoriſée que celle des *droits de fief*, on ne ſçauroit être trop exact à ſe faire rendre les devoirs & les droits qu'on peut exiger, & à rendre ceux qu'on doit; c'eſt ſur-tout aux déclarations & aveux, & aux dénombremens, qu'il faut s'attacher. On doit être ſcrupuleux à ſe les faire rendre, & à en fixer tous les articles & toutes les clauſes.

On examine ſi toutes les mutations & les bornes y ſont bien appliquées & prouvées; ſi tous les droits dûs au ſeigneur y ſont bien détaillés; ſi tous les héritages de la cenſive ſont bien enſeignés; ſi le vaſſal ou cenſitaire ne s'y donne pas plus de terre qu'il ne lui en faut, ou quelque *droit* qui ne lui appartient pas, & qui, dans le moment même, ou dans la ſuite des tems, rejailliroit contre le public & contre le ſeigneur même qui n'auroit pas fait paſſer ce *droit* dans l'aveu; car ce ſont les dénombremens & les déclarations qui réglent pour toujours le ſort des héritages, & les droits réciproques du ſeigneur & du tenancier.

C'est au chef de famille à consulter sa coutume pour connoître ce qu'il doit, & ce qui lui est dû de droits seigneuriaux. Il y apprendra par quelle voie on les peut exiger, & en quel cas il y a des amendes & des fruits à perdre pour ceux qui n'y satisfont point; cela lui servira encore à bien connoître les charges ordinaires & extraordinaires de son bien, comme censives, champarts, bannalités, corvées, péages, reliefs, lods & ventes.

Un bon œconome fait attention à tout: par exemple, s'il achete, ou s'il vend, il songera aux charges & aux suites de son contrat: s'il n'y a pas de centiéme denier, ou de franc-fief à payer: quels seront les lods & ventes; sera-ce le treizieme du prix, ou le douzieme, ou le quint & requint? Le bien sera-t-il sujet à retrait, soit féodal, soit lignager? Sera-ce à moi ou au vendeur à payer les lods & ventes, & ainsi de plusieurs autres cas réglés diversement par les coutumes.

DROITS *de justice*. Voyez *Justice*.

DROITS *de bannalité*: Four, Moulin, Pressoir. Voyez *ces mots*.

DROITS *d'usage dans les forêts ou pâtures*. Voyez *Usages*.

DROITS *seigneuriaux*, sont les profits que le seigneur, en conséquence de sa directe seigneuriale, tire des terres qui relevent de lui, en cas de mutation, comme sont le quint & le rachat, ou relief pour les fiefs, les lods & ventes pour les rotures, &c.

DROITS *honorifiques*; divers honneurs accordés aux patrons, fondateurs & bienfaiteurs des églises.

DROIT, *en terme de chasse*. On dit le *droit*, lorsqu'on est au vrai chemin que la bête tient & qu'on a redressé le change. On dit *prendre & tenir le droit* pour faire entendre qu'un chien reprend bien la voie.

DROIT *du limier*, la rate, le foie de l'animal lui appartiennent dans la curée. Le *droit* du valet de limier, qui a détourné, est l'épaule droite.

DROIT, *en terme de maquignon*, se dit d'un cheval qui ne boite point & qu'on garantit droit. *Chaud & froid*, c'est-à-dire, qui ne boite point, ni lorsqu'il est échauffé, ni quand il est refroidi. On dit aussi qu'un cheval est *droit* sur ses jambes, quand le devant du boulet tombe à plomb sur la couronne, de maniere que le canon & le paturon sont en ligne.

DROIT, *en fauconnerie*. On dit le *droit de l'oiseau*, lorsqu'on le paît de ce qu'il a volé, comme la tête, la cuisse, le cœur & le foie de la perdrix, & l'aîle de la corneille.

DROITS *du seigneur*, en terme de chasse: ce sont le filet, les cuisses & le limier, avec toute la tête.

DROMADAIRE, espece de chameau de grande fatigue dont les couriers, en Orient, se servent pour porter en diligence leurs dépêches.

DROUINE: les chauderonniers qui courent la campagne, nomment ainsi une espece de havresac de cuir avec des bretelles, dans lequel ils portent sur leur dos leurs outils, & une partie de leurs menus ouvrages, ainsi le *drouineur* est un chauderonnier qui va, la drouine sur le dos, par les villages, raccommoder la vieille chauderonnerie.

DROUSSEURS: ce sont, dans les fabriques de draperies, des ouvriers dont l'occupation est d'engraisser les laines avec de l'huile

d'olive ou de navette, & de les carder avec de grandes cardes de fer, posées sur un cheval de bois, disposé en talut en maniere de pupitre. Les laines, au sortir des mains des *droussèurs*, passent dans celles des cardeurs pour les carder sur les genoux, avec de petites cardes fines, & ensuite les filer au rouet.

DRU, se dit généralement de tous les petits oiseaux qui sont prêts à s'envoler du nid.

DRUE-PARMEIN *d'Angleterre*, espece de pomme dont les Anglois font plus de cas que de la plûpart de nos pommes de France: elles sont de la couleur des pommes de Jérusalem, & elles ont, dit la Quintinie, plus de douceur & de sucre.

DRUSELLE, espece de pêche qui mûrit vers la fin d'Août; ce n'est pas une bonne pêche, sa chair est grossiere.

DRYNUS, espece de serpent qui se tient caché dans le creux du chêne & du hêtre: il rend une puanteur insupportable & son corps est couvert & armé d'écailles fort dures.

DUB, espece de lezard d'Afrique, de la figure de la tarentule, qui ne boit jamais, long d'un pied & demi, large de quatre doigts, les Arabes le mangent rôti.

DUC, oiseau nocturne, dont les fauconniers se servent pour prendre les autres oiseaux; c'est une espece de hibou, qui a sur la tête de petites cornes faites de plumes. Tous les autres oiseaux ont une haine, ou plutôt une antipathie pour celui-ci, si bien que lorsqu'ils en voient un, ils se perchent tout-autour, & font un certain cri comme pour s'assembler & conspirer contre lui, & lorsqu'ils sont en bon nombre, les gros oiseaux, qui se sentent de la force, se jettent sur le *duc* pour le battre.

Pour se servir utilement du *duc* à la chasse, on le dresse à venir sur le poing, & on l'affaite comme un oiseau de proie.

DUC: les fleuristes donnent ce nom à plusieurs especes d'œillets. *Duc d'Anjou*, œillet rouge clair sur un blanc assez fin: *Duc de Candale*, œillet violet: *Duc de Duras*, très-bel œillet violet & blanc: *Duc de Longueville*, œillet pourpre si foncé qu'il en paroît noir: *Duc de Milan*, œillet violet brun ou propre clair: *Duc d'Yorck*: œillet d'un beau rouge sur un fin blanc: *Duc de Florence*, œillet incarnat clair, sur un fin blanc: *Duc de Guise*, œillet d'un beau pourpre sur un fin blanc, &c.

DUCAT, monnoie d'or qui a cours dans plusieurs états de l'Europe, comme en Allemagne, à Génes, en Portugal, à Florence, en Hongrie, à Venise, en Hollande, en Flandre, &c. Les ducats de Hollande valent cinq florins: l'or de Ducat est celui qu'on emploie pour dorer, comme étant le meilleur.

DUCATON, monnoie d'or, fabriquée en Hollande, qui vaut vingt florins ou guldens. Il y a des *ducatons* d'argent, frappés pour la plûpart en Italie. Il y a en Hollande des piéces de trois florins, qu'on appelle *ducatons*.

DUCHÉ-PAIRIE, étendue des terres que le roi a érigées en duché, & de la justice aussi, qui appartient au duc dans ses terres.

DUCHESSE *de Bohéme*, œillet violet brun, sur un beau blanc, dont la fleur est hâtive, & qui porte graine.

DU-CROIRE: terme en usage parmi les commissionnaires & correspondans des marchands. Un *commissionnaire demeure du croire*, cela signifie qu'il est garant de la

ſolvabilité de ceux à qui il vend des marchandiſes à crédit pour le compte d'autrui.

DUIRE : on dit, *en fauconnerie*, duire l'oiſeau. Voyez *Affaiter*.

DUNE, monnoie d'argent peſant douze grains, qui a cours en Perſe.

DUNE, hauteur de terre, de pierre, montagne de ſable que la mer forme le long de ſes bords, & qui lui ſert comme de barriere.

DUNGARRES, toiles de coton blanches que l'on tire de Surate.

DUPE-PHILIPPE, PRINCE D'EPINAY, SAINT-FELIX, trois noms donnés par les fleuriſtes à un œillet rouge de ſang, ſur un blanc fin : ſa fleur eſt large, quoiqu'elle ne ſoit pas chargée de feuilles.

DUPLICATA, le double d'un acte ; c'eſt ce qu'on appelle la ſeconde *expédition* : les *duplicata* ſont ordinaires & néceſſaires dans le commerce, parce qu'il n'arrive que trop ſouvent que les voituriers égarent les acquits ou quittances du payement des droits qu'ils ont fait aux bureaux : il faut que le *duplicata* ſoit du même commis, qui a délivré l'acquit. Quand un *duplicata* eſt en forme, il mérite autant de foi que le premier acquit.

DURACINE ; c'eſt une eſpéce de pêche de fort bon goût, appellée ainſi, parce que ſa chair eſt plus ferme que celle des autres.

DURION, fruit des Indes orientales d'un goût fort agréable, il eſt produit par un grand arbre d'une ſubſtance ferme & ſolide, & couvert d'une groſſe écorce.

DURY-AGRA, toile de coton rayée, bleue & blanche, qui vient des Indes orientales, dont la piéce eſt d'onze aunes de long, ſur une demi-aune de large. Il y a une autre toile de coton, nommée *dury*, ou *dury dungapers* qui nous vient des mêmes Indes, qui eſt écrue, & dont la piéce eſt de quatorze aunes de long, ſur trois quarts de large.

DUSIL, petit morceau de bois, ordinairement de coudrier, taillé en pointe ou en cône, dont on ſe ſert pour fermer ou boucher le trou fait à une piéce de vin, petite ou grande, quand on en veut tirer, ou lui donner du vent.

DUVET, plume des oiſeaux, la plus courte, la plus douce, la plus molle, la plus délicate ; c'eſt celle qui vient au col, & couvre une partie de l'eſtomac : il n'y a guéres d'oiſeaux dont on ne puiſſe tirer du *duvet* ; mais les oiſeaux qui en fourniſſent le plus & le meilleur, ſont les cignes, les oies, les canes : on le leur arrache tous les ans avec ſoin, ſans que ces oiſeaux reſſentent aucun préjudice de s'en voir dépouillés, au-contraire le *duvet* repouſſe & plus doux & plus épais. On plume les oies trois fois par an, au mois de Mai, à la S. Jean, & à la fin du mois d'Août, quand la plume eſt mûre, c'eſt-à-dire, quand elle tombe d'elle-même. Le *duvet* des oiſeaux morts eſt le moins eſtimé par rapport au ſang, dont le tuyau eſt imbibé, qui, ſe corrompant, donne une mauvaiſe odeur à la plume qui ne ſe diſſipe que malaiſément, & avec beaucoup de tems ; c'eſt auſſi ce qui fait qu'on attend à plumer les oiſeaux vivans, que leur plume ſoit mûre, dans la crainte que la même odeur & les vers ne s'y mettent.

On tire du *duvet*, de preſque toutes les provinces de France, principalement de la Gaſcogne, de la Normandie & du Nivernois ; le plus grand commerce s'en fait pas

les marchands tapiſſiers pour les lits de plumes, les traverſins, les carreaux, les couſſins, &c.

Mais il y a un *duvet* qui nous vient de Suéde & de Dannemarck : c'eſt celui de l'Edredon, eſpece de gerfaux qui l'emporte ſur les *duvets* de cygne, d'oie & de canard, pour ſa fineſſe, ſa legéreté & ſa chaleur. Voyez *Edredon*.

DUYTE, monnoie de cuivre qui a cours en Hollande, qui vaut environ deux deniers de France.

EAU

EAU : l'*eau élementaire* eſt un fluide inſipide, tranſparent, ſans couleur, ſans odeur, qui pénétre à travers les pores de la plûpart des corps, & qui éteint les matieres enflammées.

Quelle eſt la cauſe Phyſique de la fluidité de l'*eau* ? Pourquoi ſe change-t'elle en glace ? Comment cauſe-t'elle les pluies, la grêle, la neige, &c. ? Comment nous vient-elle du ſein de la terre ? Ce ſont-là autant d'agréables queſtions, dont les Phyſiciens ont donné la ſolution, & dont d'après eux, nous donnerons une idée aux mots *Fluidité*, *Glace*, *Météore aqueux*, *Origine des fontaines*.

Il y a à conſidérer dans l'eau élémentaire ſa pureté, ſa force, ſa ſoupleſſe & ſon élaſticité.

Les Phyſiciens modernes regardent l'*eau de pluie* (non pas celle qui paſſe ſur les toits ou par les gouttieres) comme la plus pure de toutes les *eaux* : diſtillée par la nature elle-même, reçue enſuite dans des vaſes bien propres, elle ne peut avoir de parties hétérogenes, que celle qu'elle acquiert en paſſant par l'atmoſphère. La force de l'*eau*, comme celle de tous les corps, ſe connoît, en multipliant ſa maſſe, par ſa vîteſſe. Un pied cube peſe au moins ſoixante-dix livres : en ne donnant à ce pied cube que dix dégrés de vîteſſe, il aura ſept cents dégrés de force : de-là on doit juger du ravage qu'un fier torrent doit faire quand ſes *eaux* ſe précipitent avec impétuoſité, du ſommet d'une haute montagne ; il n'y a rien dans la plaine qui puiſſe réſiſter à ſon activité.

Cependant cet élement, qui a tant de force, a auſſi des effets de ſoupleſſe qui ne ſont pas moins ſurprenans, qu'ils ſont avantageux. L'*eau*, comme le dit M. Pluche, n'attend que la volonté de l'homme pour abandonner ſa premiere route : elle entre dans tous les canaux qu'on lui préſente : elle ſe répand dans les jardins, dans les appartemens : elle vient embellir le ſéjour des villes : elle s'élance juſqu'au haut des montagnes, d'où elle retombe enſuite en caſcades, en nappes d'*eau* : elle prend toutes ſortes de formes, & ſe prête à toutes les vues de l'ingénieur qui la ſçait mettre en œuvre, & en tirer ou un ſervice réel, ou un riche embelliſſement.

Ce qui fait croire que l'*eau* n'eſt pas denuée d'élaſticité ni de compreſſibilité, c'eſt que quand on fait enſorte qu'une petite pierre plate aille rapidement & obliquement raſer & effleurer la ſurface de l'eau, on la voit ſautiller ; ce jeu continue juſqu'à ce que la pierre, ayant perdu tout ſon mouvement horiſontal, par la réſiſtance d'un air toujours mêlé de

beaucoup de vapeurs, s'enfonce dans l'eau, par la force que lui imprime sa gravité ; c'est un amusement que les enfans se procurent au bord des rivieres. *Dictionnaire de Physique.*

Eau *douce* : la meilleure *eau*, pour l'usage de la vie, est l'*eau* pure, legere, transparente, simple & sans grand mélange de particules terrestres, qui s'échauffe promptement & se refroidit de même, dans laquelle les légumes se cuisent facilement, & qui n'a aucune qualité sensible ni à l'odorat ni au goût. L'eau de riviere, selon Lemery, (*Traité des alimens*) est la meilleure & la plus saine de toutes. Andry lui préfere l'*eau* de citerne, parce que c'est une *eau* subtile & délicate, qui, en s'élevant en l'air, a perdu ce qu'elle avoit de grossier & de terrestre, sur-tout quand la citerne, d'où on la tire, a été remplie dans l'été & dans l'automme, parce qu'alors le nître de l'air n'est pas si grossier que dans les autres saisons, & conséquemment les *eaux* sont meilleures, ce qui est généralement conforme à l'expérience.

Si l'on est obligé de boire des *eaux* de riviere fournies par des glaces & par de neiges fondues, il faut avoir soin de les filtrer avant que s'en servir, ou d'en corriger la mauvaise qualité par un peu de vin, quand même on ne seroit accoutumé qu'à boire de l'eau.

Les *eaux* de puits & de fontaines sont ordinairement claires & nettes, parce qu'ayant été filtrées au travers des terres, elles se sont dépurées & débarrassées des parties grossieres qu'elles pouvoient contenir & qui empêchoient leur limpidité. Ces *eaux* ont différentes vertus, suivant les différentes altérations qu'elles ont subi, dans les terres où elles ont passé : les unes ont les qualités d'une *eau* salutaire : les autres, en passant entre des pierres très-froides, devient crues, & se chargent de certaines parties qui les rendent condensantes, propres à exciter des coagulations, des obstructions, &c.

Les vaisseaux les plus propres, pour conserver l'*eau*, sont les fontaines de grais, fort en usage dans Paris depuis plusieurs années, soit sablées, ou non sablées, d'autres vaisseaux de terre ou de verre.

L'*eau* de Seine dont on se sert principalement à Paris, contient un peu de sel qui la rend laxative & émolliente. Lemery dit en avoir pesé dans un aréométre fort exact, & qu'elle lui a paru aussi legére qu'aucune *eau* de fontaine, quelque claire & limpide qu'elle fût.

L'*eau* convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament, cependant en plus grande quantité aux bilieux & aux mélancoliques, qu'aux phlegmatiques & aux sanguins. Le propre de l'*eau* est de délayer, de détremper, de dissoudre : l'usage moderé en est salutaire ; elle délaye le sang, en adoucit l'âcreté, & le baume qui se dissiperoit, & calme l'effervescence : elle entretient les parties simples & pliantes, dégage les esprits trop concentrés, sert de véhicule aux alimens solides, aide à l'action de la salive sur les alimens, & contribue par-conséquent à la digestion.

Cependant tant d'effets salutaires produits par l'*eau*, ne doivent pas faire conclure que l'on en peut boire avec excès, & que l'on en doit faire son unique boisson ; on n'en doit attendre de grands avantages, qu'autant qu'on en boit avec modération. L'*eau* délaye le sang, mais elle pourroit le délayer avec excès ; il faut donc en boire

avec précaution. L'*eau* prévient ou calme l'effervefcence des humeurs, mais elle peut les trop ralentir. L'*eau* entretient les parties fouples, mais elle peut auffi les relâcher. L'*eau* diffout les fels, mais elle peut les noyer. L'*eau* développe le levain de la falive, mais elle peut l'affoiblir. L'*eau* dégage les efprits trop concentrés; mais elle peut les abforber, après les avoir dégagés, & quand ils font peu abondans, les éteindre, fi on n'a foin de l'animer par quelque liqueur fpiritueufe du vin, par exemple, qui en empêche la trop grande pefanteur.

Quand on fait un trop grand ufage de l'*eau* pure, elle diminue encore le reffort des organes, relâche la tiffure des parties du corps; & alors le cœur & les artéres battant avec moins de force, les fécretions fe font plus difficilement, & la tranfpiration par le moyen de laquelle s'entretient la fanté, devient imparfaite.

Les vieillards, & tous ceux dont l'eftomac a peine à digérer doivent craindre le trop grand ufage de l'*eau* pure; elle eft bien moins balfamique que le vin, la biere & le cidre, & par-conféquent bien moins capable de réparer ce fuc nourricier, cette féve, qui, faute d'une digeftion fuffifante, commence à manquer dans la vieilleffe, & dont le défaut fait le defféchement du corps. L'*eau*, bue en quantité, eft nuifible aux bilieux: elle diffout les fels, & ne diffout pas les foufres; fi l'on boit de l'*eau* pure, quand on a la bouche amere, l'amertume augmente: un peu de vin la diffipe. L'*eau*, où l'on a mêlé un peu de vin s'évapore plus vîte que l'*eau* pure: mais fi l'*eau* a befoin d'être animée par un peu de vin, le vin a auffi toujours befoin d'être tempéré par beaucoup d'eau. Voyez *Vin*.

Il y a des qualités d'*eau* qui font pernicieufes: & fuivant les différentes aliénations, que l'*eau* fubit dans les terres où elle paffe, fuivant les principes différens dont elle fe charge dans ces mêmes terres, elle peut altérer différemment les humeurs & caufer plufieurs fortes de maladies.

L'*eau à la glace*, fi fort recherchée aujourd'hui par ces hommes de bonne chere, & échauffés, congele les liqueurs & en arrête le cours; & un grand nombre d'inconvénient réfultent de fon fréquent ufage: il eft vrai que l'*eau à la glace* peut convenir à de certains pays; mais en général on la peut condamner dans un climat auffi tempéré que le nôtre, où elle produit plus de mauvais effets que de bons.

Il eft toujours dangereux d'échauffer, de refroidir, ou d'émouvoir tout d'un coup le corps, parce que tout ce qui eft exceffif eft ennemi de la nature; des liqueurs exceffivement froides, à force de tremper dans la glace, rendues encore plus froides, s'il étoit poffible, par la glace même que l'on jette dedans, bues avec profufion dans les grandes chaleurs de l'été, jettent, dans un inftant, le corps dans un état bien oppofé à celui où il étoit auparavant, & font fouvent naître des maladies mortelles par leur extrême malignité. A la bonne heure que, dans les pays chauds, l'ufage de la glace foit falutaire, parce que l'air y étant exceffivement échauffé par l'ardeur du foleil, les corps ont befoin d'une liqueur qui puiffe arrêter le mouvement impétueux de leurs humeurs, & les rendre d'une confiftance un peu plus épaiffe: mais chez nous, les humeurs n'étant pas dans un mouve-

ment aussi rapide & aussi tumultueux : elles donnent plus de prise à l'action de la glace qui les peut congeler bien plus aisément. Comme nous vivons dans un air tempéré, nous n'avons besoin que d'alimens tempérés, qui entretiennent nos liqueurs dans une juste fluidité ; car si elles devenoient trop grossieres ou trop tenues, elles pourroient causer différentes maladies.

Eaux minérales ; les unes sont chaudes ou froides : les premieres tirent leur chaleur des mines de soufre par où elles passent, & en emportent avec elles des sels sulfureux qui, peut-être, sont accompagnés de particules de fer. Ces *eaux* ne sont bonnes que prises sur les lieux ; & transportées, elles perdent de leur vertu qui ne consiste que dans les esprits volatils qui se dissipent par le mouvement. Ces *eaux* guérissent des rhumatismes, de la goutte sciatique, de la paralysie, de l'apoplexie, de la léthargie & des humeurs froides. Telles sont les *eaux* de Bourbon, de Vichy, de Balaruc, d'Aix-la-Chapelle, &c. Des auteurs disent que quand on a commencé par les *eaux* de Balaruc, il faut les continuer tous les ans, autrement qu'elles rendent sujet à l'apoplexie, à la paralysie & autres maladies semblables.

Les *eaux* minérales froides ont cela de commun, qu'elles sont toutes apéritives ; il y en a à qui on donne plus de vertu qu'à d'autres. On a vu de merveilleux effets de celles de forges prises sur les lieux ; elles sont empreintes de parties ferrugineuses & vitrioliques. On y va pour la pierre, les coliques & autres maladies. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

Eau pour la culture ; les jardins où les *eaux* manquent sont privés de très-grands avantages ; tant pour l'agrément que pour le profit. Quand à celui-ci, Bradeley, auteur Anglois, dit que l'*eau* la plus claire, & celle qui vient immédiatement de source fraîche, ne sont pas les meilleures pour l'usage des jardins ; elle ne doit pas non plus être dure, mais plutôt douce & bourbeuse. Une *eau dormante* bien exposée au soleil, paroît être la meilleure pour faire profiter les plantes, ou bien l'*eau* de pluie pure, si l'on peut en avoir sans mêlange.

Pour les *eaux* engraissées avec du fumier, ou autres ingrédiens semblables, elles sont souvent pernicieuses aux plantes, quand on n'en connoît pas bien l'usage ; du moins elles ne peuvent contribuer qu'à faire croître la plante un peu plus vîte, & de pareils moyens font toujours beaucoup de tort aux plantes & aux animaux, dont ils abrégent la vie. Voyez *Arrosement*.

Eaux pour les embellissemens des jardins : ce sont les jets d'*eau*, ou les eaux jaillissantes qui animent les jardins par la vivacité des jets, des gerbes, des bouillons, & autres figures qu'elles forment en s'élevant en l'air ; plus on en peut voir d'un seul coup d'œil, plus la disposition en est belle : cependant dans un jardin d'ornement, il faut qu'il y ait quelques jets d'*eau* de semés dans les écarts & les lieux couverts, tant pour la variété & la fraicheur, que pour la bauté : dans les endroits où il y a beaucoup d'*eau* & de pente, entre les bassins & piéces d'*eau*, on pratique des cascades, des goulettes, des buffets d'*eau*, &c. tant dans les allées que dans les escaliers & rampes. Voyez *Bassins*, *Jets d'eau*, *Réservoir*, *Source*, *Tuyaux*, *Elévation*, *Conduite d'eau*.

EAUX *plates* ; on appelle ainſi des canaux, des étangs, de viviers & miroirs d'*eau* qui ne donnent que de la fraîcheur & quelquelquefois du poiſſon,

EAU *de mer*. Voyez *Mer*.

EAUX *artificielles* : ce ſont celles qu'on a inventées pour différens uſages; les unes ne ſervent qu'à l'embelliſſement de la peau, ou la garantir de quelques petites élevations: les autres regardent le ſoulagement des malades, ou leur guériſon ; quelques-unes ſont pour le goût & l'odeur : indiquons les eſpeces, & commençons par celles qui ſervent de boiſſon à l'homme.

Eau-de-vie ; c'eſt une liqueur ſpiritueuſe & inflammable, qui ſe tire du vin & d'autres liqueurs par la diſtillation qui ſe fait le plus ſouvent au bain-marie, maiś auſſi quelquefois à un petit feu de flamme. L'*eau-de-vie* diſtillée une ſeconde fois s'appelle *eſprit-de-vin*, & l'*eſprit-de-vin* purifié par une ou pluſieurs autres diſtillations, eſt ce qu'on nomme *eſprit-de-vin rectifié.*

Outre l'*eau-de-vie de vin*, il s'en fait encore de biere, de cidre, de ſyrop, de ſucre & de melaſſes ; les *eaux-de-vie* de cidre ſe font en Normandie, celles de ſyrop, de ſucre & de melaſſes à Orléans, & dans le autres lieux de France où il y a des affinages de ſucre.

Il ſe diſtille en France des *eaux-de-vie* par-tout où il ſe recueille des vins ; & on y emploie du vin pouſſé comme du vin de bonne qualité : ceux qui en font commerce la choiſiſſent blanche, claire & de bon goût, &, comme ils diſent, d'*épreuve*, c'eſt-à-dire, telle que la verſant dans un verre, il ſe forme une petite mouſſe blanche, qui, en diminuant, faſſe le *cercle*, ce que les marchands d'*eau-de-vie* appellent le *chapelet*. Il n'y a que l'*eau-de-vie* de vin bien déflegmée, & où il ne reſte point trop d'humidité, à qui le *chapelet* ſe forme entiérement.

Les *eaux-de-vie de vin* qui ſe font en France paſſent pour les meilleures de l'Europe ; celles de Bordeaux, de la Rochelle, de Cognac, Charente, l'iſle de Rhé, Orléans, pays Blaiſois, le Poitou, la Touraine, l'Anjou, Nantes, la Bourgogne & Champagne ſont enlevées par les étrangers, & ſurtout par les Hollandois ; celles de Nantes & de Poitou, qui ſont fines & vigoureuſes, conſervent plus long-tems l'épreuve du chapelet, & paſſent en grande quantité chez l'étranger ; celles d'Anjou, de Touraine, d'Orléans, &c. particulierement celles d'Anjou s'envoyent à Paris, & en Flandres, pat la riviere de Loire.

Le plus grand uſage de l'*eau-de-vie* eſt pour la boiſſon, particuliérement dans les pays du Nord, parmi les Négres de la Guinée qui ſe vendent les uns les autres pour quelques bouteilles d'*eau-de-vie*, & parmi les Sauvages du Canada qui l'aiment extrêmement. L'*eau-de-vie* ſert auſſi dans la médecine pour fortifier les nerfs, & dans la teinture, où les teinturiers, quand elle eſt rectifiée en eſprit-de-vin, la mettent au nombre des drogues non colorantes.

Les marchands-épiciers droguiſtes font, à Paris, le plus grand commerce d'*eau-de-vie*, ſoit en gros, ſoit en détail : les limonadiers, vinaigriers & diſtillateurs d'*eaux fortes* & *eau-de-vie* en font auſſi quelque négoce ; & les maîtres de ces deux dernieres communautés ont droit d'en brûler & d'avoir chez eux tous les uſtenſiles, chaudieres, alambics, & autres vaiſſeaux, ſoit de cuivre, de terre, ou de verre, propres à cette diſtillation.

Les vaiſſeaux ou futailles dans leſquelles ſe mettent & ſe tranſportent les *eaux-de-vie* de France ont différens noms, ſuivant les différentes provinces où elles ſe ſont, & d'où on les tire; celles qui ſe tirent du pays Blaiſois ſont en poinçons, celles d'Anjou, Poitou & Nantes en pipes & tonneaux; celles de Bordeaux, Cognac, la Rochelle, l'iſle de Rhé, & autres lieux circonvoiſins en barriques.

Les marchands de la Rochelle, de Nantes, de Rouen, &c. tranſportent eux-mêmes une aſſez grande quantité de leurs *eaux-de-vie* dans les pays étrangers; & il ne s'y fait point de chargement, particulierement pour les iſles Françoiſes & les pays du Nord, que *l'eau-de-vie* de France ne faſſe une partie de la cargaiſon; cependant ce commerce n'eſt rien en comparaiſon de celui qui ſe fait avec les étrangers qui viennent les prendre dans ces mêmes ports, & ſurtout à Bordeaux.

Le nombre des vaiſſeaux étrangers qui arrivent en tems de paix dans tous ces ports, & qui s'y chargent en partie *d'eau-de-vie*, eſt preſqu'incroyable: on y en voit de toutes les parties de l'Europe: Nantes leur en fournit près de ſept à huit mille barriques, Bordeaux au-delà du double de Nantes, & les autres lieux à proportion; ceux des étrangers, qui en enlevent le plus, ſont les Anglois, les Ecoſſois, les Irlandois, les Hollandois, les Flamans, les Hambourgeois; mais les Hollandois ſeuls en font preſque autant de levée que tous les autres enſemble, tant pour la conſommation, qui eſt conſidérable, que pour le commerce qu'ils en font dans tous les états de l'Europe & de l'Amérique.

EAUX-DE-VIE dites LIQUEURS *diverſement preparées qui ſervent de boiſſon.* On compoſe avec de *l'eau-de-vie*, ſoit ſimple, ſoit rectifiée, diverſes ſortes de *liqueurs* où l'on fait entrer le ſucre & les épices avec des fleurs ou des fruits, ou autres ingrédiens qu'on clarifie enſuite, en les paſſant à la chauſſe, ou en les filtrant avec le papier gris.

Les limonadiers, les vinaigriers, les diſtillateurs qui ont droit de vendre des *eaux-de-vie*, ont auſſi celui de compoſer & de vendre des *liqueurs*; mais la plus grande quantité en vient de Montpellier & de Lorraine, où elles ſe font mieux qu'ailleurs; c'eſt de-là que les cafés de Paris les tirent, ſoit qu'ils les faſſent venir en droiture pour leur compte, ou qu'ils les prennent aux magaſins établis pour cette ſorte de commerce depuis beaucoup d'années. Voici les principales . . . . . *Eau d'Anis*: on prend demi-ſeptier d'eſſence d'anis deſtillée, qu'on met ſur trois pintes de la meilleure *eau-de-vie*, avec une pinte d'eau bouillie; le tout étant mêlé enſemble, ſi on la veut ſucrer, on y met une chopine de ſucre clarifié, & l'on paſſe le tout à la chauſſe. . . . . . *Eau de canelle*; elle ſe fait avec de l'eau naturelle, & de la *canelle* concaſſée & pilée. . . . . . *Eau de cериſes*: dans une pinte d'eau on écraſe demi-livre ou trois quarterons de *ceriſes*, ſuivant qu'elles ſont bonnes, avec un quarteron, ou cinq onces de ſucre, on paſſe le tout à la chauſſe juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair . . . . *Eau clairette*; elle eſt compoſée d'eau-de-vie, de ſucre & de canelle, dans laquelle on diſſout quelques grains d'ambre gris; elle aide à la digeſtion & fortifie le cœur. . . . . . *Eau de fenouil*; on fait infuſer une poignée de fenouil

dans une pinte d'eau à froid, l'espace d'une heure ou d'une heure & demie, puis on y met trois onces ou un quarteron de sucre : on la passe, on la fait refraîchir & on en boit. . . . . *L'Eau de cerfeuil* se fait de même. . . . *Eau de genievre* ; elle se fait avec de l'eau-de-vie & de la graine de genievre concassée : le peuple en Hollande fait beaucoup d'usage de cette liqueur . . . . *Eau de clou de girofle* : il n'y entre que le clou de girofle infusé dans de l'eau de vie... *Eau de noyau*, liqueur qui se fait avec de l'eau-de-vie, des noyaux de cerises pilées, ou des amandes d'abricots pilées avec de l'eau, de la cannelle, des cloux de girofle, de la coriandre, du sucre & de l'eau naturelle qui a bouilli : quelquefois on ajoûte du poivre blanc.. *Eau d'or* : liqueur forte faite avec de l'esprit-de-vin, dans laquelle il entre un peu de sucre & quelques odeurs. . . . . . *Eau de fleur d'orange* ; elle est faite avec de l'eau naturelle, du sucre & de la fleur d'orange qu'on fait infuser dans l'eau environ pendant deux heures. On peut faire de la même maniere, de l'eau de différentes fleurs, comme de violette, de jonquilles, de jasmin, de tubereuse, &c. & de plusieurs fruits, comme de fraises, de framboises, de cerises, de groseilles, d'abricots, de pêches, &c. de quelques légumes, comme de cerfeuil, de pimprenelle, de fenouil verd, &c. Toutes ces *eaux* sont rafraîchissantes.

EAUX *médicinales* : les principales sont celles qui suivent. . . . *Eau alumineuse*, eau vulneraire composée, ainsi nommée à cause de l'alun qu'elle a pour base. . . *Eau d'arquebusade* ; c'est une *eau* dont ont se sert dans les playes d'arquebusade ; elle est composée de racines & feuilles de consoude, de feuilles de sauge, de bugle, d'armoise, & de plusieurs autres vulnéraires qu'on fait infuser dans du vin blanc, & qu'on distille ensuite par le bain-marie. . . *Eaux arthritiques*, eaux contre la goutte, la paralysie, les tremblemens, les douleurs de jointure : telles sont celles de pivoine, de chamæpitys, de calament, de bétoine, de romarin, &c. . . . . . . *Eaux cardiaques* : ce sont celles qui sont propres à fortifier le cœur, comme sont celles d'endive, de chicorée, de buglosse, oseille, bourrache, souci, &c. . . *Eaux cephaliques*, eaux qui fortifient le cerveau, comme celles de romarin, de majorlaine, de sauge, de pivoine, de mélisse, de bétoine, &c. . . . *Eau chalybée*, eau astringente propre pour le cours de ventre, dans laquelle on a éteint de l'acier rougi. . . . *Eaux hépatiques* : ce sont celles dont on se sert pour fortifier le foie, comme celles de chicorée, de capillaire, de pourpier, d'aigremoine, de fumeterre, &c. . . . . . *Eau impériale*, eau distillée de cannelle, de noix muscade, d'écorce de citron, de cloux de girofle, de *calamus aromaticus*, de santal citrin, & de plusieurs autres simples qu'on a fait infuser dans le vin blanc & l'eau de mélisse ; elle est bonne pour les maladies de cervau, d'estomac, &c. . . . *Eau-mere de vitriol*, un des meilleurs astringens de l'invention de M. Geoffroy dont on se sert avec succès, extérieurement & intérieurement dans les hémorrhagies, le flux de ventre, les crachemens de sang, les ulceres de poumon, des reins & de la vessie . . . *Eau de mélisse* ; la seule véritable se vend aux Carmes déchaussés. Voyez *Mélisse*. . . . *Eaux néphrétiques* qui

fortifient les reins, & en font sortir les impuretés par les urines, comme celles de chevrefeuille, de pariétaire, de raves, de féves, de mauves, d'oignons, &c..... *Eaux ophthalmiques* qui remédient aux incommodités des yeux, comme les eaux d'euphraise, de fenouil, de vervine, de plantain, de chélidoine, &c..... *Eau phagedénique*, eau de chaux qui sert à nettoyer les vieux ulceres & à manger les chairs superflues.... *Eau de la reine d'Hongrie*; c'est une distillation au bain-marie des fleurs de romarin sur lesquelles on a versé de l'esprit-de-vin bien rectifié : elle est bonne dans les foiblesses de cœur, dans la paralysie, la léthargie, l'apoplexie, les maladies hystériques, &c.... *Eaux spléniques*, bonnes pour les maladies de la rate, comme les *eaux* de tamaris, de cuscute, de scolopendre, de houblon, &c... *Eaux stomachiques* propres à fortifier l'estomac, comme les *eaux* de roses rouges, de menthe, d'anis, &c..... *Eau styptique*, ou *astringente*, propre pour arrêter le sang.... .*Eau thériacale*, nommée ainsi de la *thériaque* qui y entre, propre pour reveiller les esprits & résister au mauvais air... *Eaux vulnéraires* bonnes pour les plaies & faites du suc des plantes vulnéraires. Je renvoie aux auteurs qui en traitent; pour l'*eau céleste* & les autres *eaux médicinales*, le détail en est trop étendu pour un ouvrage tel que celui-ci.

EAUX *de senteurs* : ce sont des *eaux* auxquelles on donne quelque odeur douce, agréable, aromatique, & en y mettant infuser ou macérer des fleurs, des herbes odoriférantes, ou en y mêlant quelques aromates, ou l'esprit & l'essence de ces choses-là. Telle est l'*eau* que les parfumeurs appellent *eau d'ange*, composée d'iris de Florence, de benjoin, de storax, de bois de rose, de santal citrin, &c. On verse dessus les *eaux* destillées de rose & de fleur d'orange, & on fait distiller la liqueur au bain-marie, dans laquelle on dissout du musc & de l'ambre.... L'*eau d'angélique*, différente de la précédente, tire son nom de l'angélique, qui entre dans sa composition; elle se fait d'eau-de-vie, de l'*angélique*, de la cannelle, du clou de girofle, de la masse de la coriandre, de l'anis verd, du bois de cédre, le tout concassé dans un mortier, & infusé durant une nuit, puis distillé; les autres *eaux de senteur* sont les *eaux* de fleurs d'orange, celle de mille-fleurs, celle de nard & de naphre, & les *eaux* de rose.

EAUX *à l'usage des arts & métiers* : la premiere est l'*eau-forte* : ainsi nommée, à cause de la force extraordinaire avec laquelle elle agit sur tous les métaux hors sur l'*or*. Il y a plusieurs sortes d'*eaux-fortes*, à qui le vitriol, l'alun, ou le salpétre distillés servent ordinairement de base; les monnoyeurs, orfévres, fourbisseurs, &c. même les teinturiers du grand tein pour les écarlates & couleurs de feu, en font un assez grande consommation; celle dont les graveurs se servent est ou blanche ou verte; la blanche appellée *eau d'affineur* est l'*eau-forte* commune; la verte est faite avec le vinaigre, le sel commun, le sel armoniac, & le verd de gris.

Les *eaux-fortes* qui se font à Paris, à Lyon, à Bordeaux, & dans quelques autres villes de France, sont beaucoup plus estimées que celles qui viennent de Hol-

lande. L'*eau-forte* se conserve & se transporte dans des bouteilles de grès, ou de gros verre bien bouchées. On appelle *eau seconde* une *eau-forte* qui a perdu une partie de sa vertu & de sa force dissolvante, pour avoir servi à la dissolution des métaux. L'*eau de départ*, ou *eau régale*, est celle où l'on a ajoûté du sel commun, du sel armoniac, & qui alors dissout l'or, sans faire impression sur les autres métaux. On appelle *eau simple*, celle qui ne contient que des flegmes; on s'en sert dans les monnoies & chez les orfévres pour commencer à amollir les grenailles. L'*eau éteinte* est l'*eau-forte* où l'on a mis de l'eau de riviere, afin de l'éteindre & de la rendre moins corrosive; son usage est pour retirer l'argent des *eaux fortes* qui ont servi aux départs.

Les blanchisseuses donnent le nom d'*eau-forte* à l'eau d'empois qui sort du linge empesé, lorsqu'on le tord; elles en font quelquefois exprès avec de l'empois qu'elles dissoudent dans de l'eau à force de le manier, & qu'elles passent ensuite dans un linge: celle-ci est plus forte que la premiere.

Eau de blanc d'œuf; c'est une eau jaune, la plus fine de toutes les colles.

EAU, chez les joailliers, s'entend de l'éclat des perles & des diamans qu'on suppose être faits d'*eau*, & il se dit de la couleur d'un diamant bien blanc, dont l'*eau* est vive & pure.

Les drapiers disent donner de l'*eau* à un drap, pour dire le *lustrer* & le *calendrer*. Les tanneurs donnent plusieurs *eaux* aux cuirs pour les préparer, & les serruriers donnent une couleur d'*eau* au fer, c'est-a-dire, une couleur bleuâtre.

Enfin *eau* s'entend du suc de quelque fruit que ce soit, & on dit: Cette poire est de *bonne eau*.

EAUX ET FORETS: jurisdiction dont les officiers sont préposés pour avoir la police sur la pêche, la chasse & les bois, & pour connoître, tant en matiere civile que criminelle, des contestations qui surviennent à leur sujet, & empêcher les abus & malversations qui s'y peuvent commettre. Il y a, en France, des juges qui connoissent de ces matieres, sçavoir, les gruyers, les maîtres particuliers des *eaux & forêts*, les grands maîtres & les officiers des *eaux & forêts* à la table de marbre du palais; les capitaines de chasse sont aussi juges pour le fait de la chasse sous certaines limitations.

Tous ces juges connoissent des matieres qui leur sont attribuées, à l'exclusion des autres, sans que les privilégiés puissent demander leur renvoi devant les juges de leur privilége.

Les gruyers sont des juges inférieurs qui connoissent, en premiere instance, des moindres délits commis dans les *eaux & forêts*: ils ont un marteau particulier duquel ils marquent les arbres de délit & les chablis. Ils jugent les délits, dont l'amende est fixée par les ordonnances à la somme de douze livres, & au-dessous; si elle étoit arbitraire, ou excédente, ils renvoient la cause & les parties, pardevant le maître particulier de leur grurie. Il n'y a des gruyers que pour les bois & buissons, éloignés des maîtrises.

Les maîtres particuliers des *eaux & forêts* siégent dans les villes & connoissent, tant en matiere civile que criminelle, tout ce qui concerne les *eaux & forêts*, & des appellations des sentences rendues

par les gruyers des forêts du roi.

Les maîtres des *eaux & forêts* sont ainsi nommés, parce qu'ils ont intendance sur les étangs & rivieres, comme sur les bois, ils font les ventes des pêches, connoissent les délits commis aux étangs, & peuvent affermer les pâturages qui sont autour desdits étangs. Autrefois il n'y avoit qu'un grand-maître des *eaux & forêts* qui avoit son siége à la table de marbre à Paris, où il n'y avoit qu'un seul lieutenant ; à présent il y a des grands-maîtres des *eaux & forêts* dans toutes les provinces du royaume ; & les grandes maîtrises sont au nombre de vingt-quatre, sçavoir, Paris, Soissons, Blois, Rouen, Caen, Alençon, Picardie, Artois, Hainault, Orléans, Champagne, Metz, Alsace, Bourgogne, Touraine, Poitou, Lyonnois, Bretagne, Toulouse & Guienne.

EBARBER, chez les marchands drapiers, signifie couper avec des ciseaux les grands poils de laine qui excedent les bords des lisieres des draps & serges de Berri & des autres étoffes de semblable qualité qui ont des lisieres étroites. .... On *ébarbe* les lisieres des étoffes en blanc, avant que de les faire passer à la teinture. Pour celle des étoffes de couleur, on ne leur donne cette façon qu'au sortir de la presse.

Dans les papeteries on rogne legerement, avec les ciseaux, les bords ou extrémités des mains de papier, avant que de les mettre en rame : c'est ce que les ouvriers appellent *ébarber*.

EBARBOIR, petit instrument de fer, courbé par le bout, très-tranchant, avec lequel les drouineurs ou chauderonniers de campagne, *ébarbent* les cuillers, les salieres d'étain qu'ils fondent dans des moules de fer qu'ils portent avec eux.

EBAUCHE, EBAUCHER, EBAUCHOIR. *Ebauche* se dit des ouvrages d'esprit & d'arts : divers artisans se servent du terme *ébaucher*, lorsqu'ils dégrossissent le bois, la pierre, le marbre : les charpentiers disent *ébaucher une mortoise*, quand ils commencent à ouvrir avec le gros ciseau, qu'ils appellent *ébauchoir* : les outils dont les artisans se servent pour *ébaucher*, ou dégrossir leurs ouvrages, s'appellent *ébauchoir*. L'*ébauchoir* des charpentiers est un gros ciseau à manche de bois qui n'est guére différent du fermoir des menuisiers : les sculpteurs ont aussi plusieurs *ébauchoirs* pour travailler en cire ou en terre ; ce sont de petits morceaux de buis ou d'ivoire, de sept ou huit pouces de long, les uns pointus, les autres arrondis, quelques-uns plats, d'autres rabattus en chanfrein ; enfin les uns unis par les deux bouts, & les autres brettés, c'est-à-dire, avec des petites dents d'un côté ; ces derniers servent à bretter quelques endroits de l'ouvrage pour en ôter le poli, ce qui lui donne aux yeux plus d'esprit & plus d'art. L'*ébauchoir* de ceux qui travaillent en stuc est assez semblable à celui des charpentiers ; mais le fer en est plus large & plus mince. L'*ébauchoir* des cordiers & filassiers est le *féran*.

EBENE, espece de bois dur qui prend un très-beau poil ; il croît dans l'isle de Madagascar, & celle de Saint-Maurice ; les Hollandois apportent une grande partie des *ébenes* qui se consomment en France. il y en a de plusieurs sortes, l'*ébene noire*, la *rouge*, la *verte* & l'*évilasse* : la verte croît aussi aux isles Antilles, & sur-tout

à Tabago ; le bois d'*ébene verte* s'emploie aux mêmes ouvrages que celui d'*ébene noire*, & s'emploie aussi à la teinture pour laquelle il rend une couleur d'un *beau verd naissant* : on donne à l'*ébene* rouge le nom de *grénadille*. L'*ébene* noire, la plus estimée, est celle qui est d'un noir de jais, sans aucune veine, sans aubier & très-massive ; la verte & la rouge ne doivent point aussi avoir d'aubier, & ne sçauroient être trop massives: on estime la rouge, qui est veinée & haute en couleur, & la verte qui est d'un verd obscur. L'*ébéne* noire est aujourd'hui la moins employée ; celles de couleur entrent toujours dans plusieurs ouvrages de placage & de marqueterie ; les ouvriers qui les employent sont nommés *ébenistes* & *menuisiers de placage & de marqueterie*, ce qui les distingue des *menuisiers d'assemblage* ; il sont du corps des maîtres menuisiers. Les marchands épiciers en gros font le commerce de l'*ébene* & la vendent à la buche, & le plus souvent au poids.

Il y a des bois auxquels on peut donner la couleur de l'*ébene* ; le poirier est celui qu'il est plus facile d'*ébener*. Pour lui faire prendre cette couleur, les menuisiers de placage lui donnent quelques couches d'une décoction chaude de noix de galle ; & lorsqu'il est sec, ils ajoûtent un noir d'ancre qu'ils polissent avec des décrotoires de poil de sanglier & un peu de cire mise à chaud ; les autres bois précieux dont on se sert pour le placage, tels qu'on les trouve en France, ou qu'on les apporte de l'une & l'autre Inde, sont le noyer, l'olivier, le bois violet, l'aloës, la sainte-lucie, le cédre, le santal, le brésil, le fustok, le merisier, &c. Les ménuisiers de placage ont l'art de les teindre pour en faire ces excellens ouvrages de piéces de rapport qui imitent les tableaux les plus fins & du meilleur ton de couleur. Voyez *Placage* & *Marqueterie*.

Les ouvrages les plus ordinaires, que font les *ébenistes*, sont les bureaux, les commodes, des cabinets, des tables, des guéridons, des bibliotheques, ou armoires à livres, des écritoires, des pieds, des boëtes de pendules, enfin tous ces meubles de bois de rapport, ornés le plus souvent de bronze doré, & qui servent à décorer les plus riches appartemens des palais & des belles maisons.

L'art de la marqueterie a été poussé à sa derniere perfection sous Louis XIV. Les ouvrages de *Boules* étoient estimés tant pour la beauté de la marqueterie, que pour le goût des bronzes excellens dont il les embelissoit. Les ébenistes posent les bronzes ; les fondeurs ou sculpteurs les jettent en moules & les reparent : le doreurs sur métal les dorent, soit d'or en feuille soit d'or moulu, & les ébenistes préparent & taillent eux-mêmes l'étain & le cuivre qui entrent dans la marqueterie.

Les menuisiers de placage & de marqueterie se servent de tous les outils des menuisiers d'assemblage; mais ils en ont beaucoup d'autres qui sont des goberges, des rabots, dont partie du fust est de fer, d'autres dont les fers sont différemment faits, ou posés autrement que dans les rabots ordinaires, des racloirs, des scies à refendre pour débiter leur bois en feuilles ou en bandes, des presses pour tenir le bois quand on le débite ; d'autres petites presses pour affermir l'ouvrage sur l'établi, de scies autres que des scies ordinaires

l'outil à onde pour les moulures, l'asne ou estau pour contourner les piéces, des pointes pour tracer, des tarieres pointues, des couteaux à trancher, des traisoirs, des tournevis, des tirefonds, des fers crochus, des polissoires, &c.

EBERTAUDER, terme en usage dans les manufactures de Rouen, Louviers, Elbeuf. En Berri, on dit *bertauder*, c'est tondre un drap, une ratine, ou autre étoffe de laine en premiere coupe, en premiere voie, en premiere façon; trois manieres d'exprimer la même chose.

EBOULER, se dit d'un tas de terre, ou de sable, ou de pierre, ou de bois, &c. qui étant bien arrangés, & s'étant maintenus en bon état, viennent à se laisser aller sur les côtés, & par conséquent à perdre leur ancienne situation ou disposition. On dit qu'une muraille s'est *éboulée*, &c.

EBOUQUEUSES; dans les manufactures de draperie & étoffe de laine, ce sont des femmes, qui, avec des petites pincettes de fer, ôtent les nœuds, pailles ou petits bourats, qui se trouvent aux étoffes, après qu'elles sont sorties de dessus le métier; elles ont divers noms suivant les provinces.

EBOURGEONNER *ler arbres fruitiers*. Voyez *Fruitiers*.

EBOURRIER, ôter la bourre: *ébourrier* les peaux de mouton avec l'estire; c'est, *en terme de corroyeur*, leur ôter la bourre ou tannée qui leur est restée au sortir de la main du tanneur.

EBOUZINER, *en terme de tailleur de pierre*; c'est tailler la pierre jusqu'au vif.

ECACHER *l'or & l'argent*, c'est les battre, ou mettre en lame; après qu'il a été réduit en fil trait de la grosseur d'un cheveu, on le fait passer entre deux petits rouleaux d'acier très-serrés l'un contre l'autre sur leur épaisseur, pour l'applatir de telle sorte qu'il puisse facilement se filer sur la soie, & la couvrir de façon qu'on ne la puisse plus appercevoir.

ECAILLE *de tortue*. Voyez *Tortue*.

ECAILLE, espece de tapisserie de bergame, ainsi nommée de ce que les façons, dont les ouvriers les embellissent, imitent les écailles de poisson.

ECALER, *en terme de jardinage*, se dit des pois & des féves qu'on écosse, c'est-à-dire, dont on ôte les cosses.

ECAQUEUR, est le matelot, qui, dans la pêche du hareng, est chargé de le caquer.

ECARLATE, une des sept sortes de bons rouges. Il y a l'*écarlate* de France ou des Gobelins, qui se fait avec le *kermès*, & l'*écarlate* de Hollande qui se fait avec la cochenille. Le *kermès* est un gallinsecte qui vient sur une très-petite espece de chéne verd qui n'est communément qu'un arbrisseau qui s'éleve environ à deux ou trois pieds. Ce petit chêne croît en Languedoc, en Provence, en Espagne, dans les isles de l'Archipel, & sur-tout dans celle de Candie. On fait la récolte du *kermès* sur ces petits arbres dans la saison convenable. Il a excité depuis long-tems la curiosité des naturalistes; mais c'est depuis peu d'années que le *kermès* a été observé avec attention & exactitude; les coques de *kermès* ramassées de bonne heure, & séchées, ressemblent à la cochenille, ce qui fait conjecturer que la cochenille est une espece de *kermès*. On arrose de vinaigre le *kermès* que l'on fait sécher & qu'on

qu'on destine pour la teinture. Sans cette précaution, l'insecte métamorphosé en mouche s'envoleroit & emporteroit la teinture. Voyez le *Dictionnaire raisonné des animaux au mot Kermès. Ecarlate* se dit aussi des draps & des serges teintes en écarlate.

ECHALAS, morceau de bois long & quarré, d'environ un pouce & demi, fait d'ordinaire de cœur de chêne; son usage est pour soutenir les ceps de vigne, pour faire des berceaux, des espaliers, des contre-espaliers, & autres semblables ouvrages de treillage pour l'utilité & la décoration des jardins; ils se vendent à la javelle ou en botte. Les *échalas* pour les basses vignes sont de quatre pieds de long, & de neuf lignes en quarré. Les bottes pour Paris sont ordinairement de quarante *échalas*, & celles pour les autres endroits en contiennent cinquante. Les *échalas* de treillage sont d'un pouce en quarré sur six, neuf, douze & quinze pieds de longueur, chaque botte est composée de vingt-cinq *échalas*. Les provinces qui fournissent le plus d'*échalas*, pour la consommation des environs de Paris, sont la Bourgogne, la Brie, la Champagne, la Picardie; on en tire aussi de Lorraine.

ECHALOTTE, espece d'oignon, dont la racine est bulbeuse & oblongue, qui a l'odeur & le goût de l'ail, mais moins fort, parce que ses sels sont moins âcres, un peu plus embarrassés par des parties rameuses. L'*échalotte* petite, rouge, un peu dure, & la moins âcre, est la meilleure, elle contient médiocrement d'huile & beaucoup de sel essentiel; elle a ses bonnes & mauvaises qualités; elle excite l'appétit, fortifie l'estomac, aide à la digestion, pourvu qu'on en use modérément: d'un autre côté, elle est remplie d'un sel acide, volatil, sujet à enflammer la masse du sang & à causer des maux de tête. L'assaisonnement de l'*échalotte* peut être bon aux vieillards & aux tempéramens flegmatiques, & à ceux dont l'estomac digére difficilement; mais les jeunes gens, & ceux qui sont d'un tempérament sec, en doivent éviter le fréquent usage.

Les *échalottes* viennent de caïeux sur planche, en rayon de quatre doigts, éloignés l'un de l'autre, les caïeux à même distance; c'est à la fin de Fevrier qu'on les plante, & sur la fin de Juin qu'on renoue les montans: on les leve de terre, vers le 20 Juillet: on les laisse un peu aërer, puis on les serre en quelque lieu qui ne soit pas humide.

ECHANDOLE, petit ais à couvrir les toits des maisons, dont on se sert en quelques lieux de France; il est ordinairement de mairain.

ECHANGE, troc que l'on fait d'une chose contre une autre; il y a des occasions où le négoce ne se fait qu'en échange; tel est le commerce de quelques-unes des villes du Nord & de la mer Baltique, où les François portent leurs vins & leur eau-de-vie, qu'ils échangent contre des bois, des métaux, des chanvres & des pelleteries.

Le commerce des lettres de change n'est même qu'un pur négoce d'*échange*; un vrai troc d'argent contre d'autre argent; de celui, par exemple, qu'on a à Paris, contre celui qu'un marchand, un banquier ou une autre personne ont à Venise, à Cadix, à Amsterdam, &c.

On *échange* des laines pour du

blé, des fruits pour des légumes.

ECHANTILLON : ce terme a plusieurs significations ; chez les marchands d'étoffe, c'est un petit morceau d'une piéce entiére pour servir de montre, afin que celui à qui on la montre, puisse juger si l'étoffe est de son goût, tant pour la couleur que pour la qualité ; les marchands drapiers ont leur livre d'*échantillon*..... On appelle *échantillon* une modique quantité que l'on donne ou que l'on demande pour modéle, de quelque nature de marchandises que ce soit, pour que ceux qui veulent en acheter, voient si elles sont telles qu'il les leur faut & qu'ils en ont besoin.... *Echantillon*, chez les Teinturiers, sont de certains morceaux de drap ou de serge, qui servent à faire comparaison des teintures qu'on met au débouilli : on les appelle autrement *matrices*, ou *échantillons matrices*..... *Echantillon* est aussi la contre partie de la taille sur laquelle les marchands en détail marquent, comme les boulangers, par exemple, & les marchands de vin marquent avec des hoches & incisions la quantité de marchandises qu'ils vendent à crédit.... *Echantillon* est encore une certaine quantité de laine de plusieurs couleurs, qu'à l'aide de l'eau & du savon noir, l'on foule avec la main pour la réduire en une espéce de feutre qui sert ensuite de modéle pour les couleurs de draps mêlangés...... *Echantillon* signifie quelquefois mesure, grandeur ; on dit des bois, des tuiles du grand & petit *échantillon*. Les maîtres couvreurs appellent l'*échantillon*, ou le *pureau* d'une tuile, ce qui reste de découvert de chaque tuile, après que la couverture est finie & que toutes les tuiles sont placées, ce qui se régle suivant la qualité du moule. Le grand moule a quatre pouces d'*échantillon*, c'est-à-dire, que de treize pouces qu'ont les tuiles, il y en a neuf qui sont recouverts par le rang de dessus ; le petit moule qui n'a que neuf à dix pouces de long, n'a aussi que trois pouces d'*échantillon*, y en ayant sept à huit pouces de cachés...... On nomme briques d'*échantillon* les chantignoles, les demi-briques.... Le poids original qu'on nomme à Paris *étalon*, se nomme, dans les monnoies de Lyon, *échantillon*..... Il y a diverses mesures, reglées par les ordonnances, pour diverses sortes de marchandises qu'on appelle *échantillon*. En ce sens il y a des *échantillons* pour le bois de charpente, de chauffage, &c. d'autres pour les pavés de grès, l'ardoise, &c.... Les menuisiers & charpentiers, pour prendre & donner les épaisseurs des bois, se servent d'un instrument qu'ils appellent *échantillon*.

ECHANTILLONNER ; c'est couper des échantillons d'une piéce d'étoffe pour les faire voir aux marchands, c'est aussi couper des morceaux de draps, des piéces qui viennent de la teinture pour en faire le débouilli ; les maîtres & gardes drapiers ont ce droit ; c'est à eux de faire *échantillonner* les draps, c'est-à-dire, d'en faire couper des échantillons pour les mettre à l'épreuve du *débouilli*..... Comparer un poids avec le poids original, c'est chez les balanciers, l'*échantillonner*.

ECHANVRER *la filasse*, c'est lui ôter, avec l'*échanvroir*, les plus grosses chenevottes qui lui

ſont reſtées après qu'on l'a concaſſée dans la brie, ou brayoire... *L'échanvroir* avec lequel on *échanvre* la filaſſe eſt, en Picardie, une eſpéce de couperet tout de bois de la forme d'un battoir à leſſive, mais plus étroit, & fort tranchant d'un côté. En Normandie on l'appelle *écouſſoir*; il eſt de fer avec un manche de bois, le côté du tranchant fort émouſſé.

ECHAPPER, *en terme de jardinage*, ſe dit d'un arbre extrêmement vigoureux qui ne pouſſe que de groſſes branches, ſans en faire de celles qui doivent fructifier, & qui, par ſes longs jets, fait ou des buiſſons trop grands, ou des eſpaliers qui excédent la hauteur des murailles, ſans rien pouſſer pour garnir le pied : de-là vient qu'on dit : *Cet arbre s'échappe, il le faut retenir* : *Cette branche s'eſt échappée, il en faut ôter.*

ECHARDONNER, en terme d'agriculture, on *échardonne*, ou on ôte les *chardons* des terres pour que les bleds n'en ſoient pas offuſqués. L'inſtrument dont on ſe ſert, nommé *échardonnoir*, eſt un petit crochet de fer attaché au bout d'un bâton.

ECHARNER, *en terme de corroyeur*; c'eſt ôter des cuirs tannés, que l'on veut préparer à être corroyés, la chair de l'animal qui y eſt reſtée au ſortir de la tannerie. On ſe ſert des *écharnures* pour eſſuyer le cuir après qu'il a été crépi : l'inſtrument pour écharner s'appelle *écharnoir*, *dryoire*.

ECHARSETÉ, *en terme de monnoie*; c'eſt l'épargne que l'on fait de l'or & de l'argent dans la fabrique des monnoies, en y ſubſtituant d'autres métaux dont on fait, ce qu'on appelle *alliage*. Un *louis écharſe* eſt celui où le titre eſt trop affoibli.... Il y a deux ſortes d'*écharſetés*; l'une qui eſt permiſe, qu'on appelle *écharſeté de loi dans le reméde*; l'autre qui eſt puniſſable qu'on nomme *écharſeté de loi hors de remede.*

ECHASSES, *en terme de maçon*, ſont des piéces de bois qu'ils dreſſent d'aplomb ſous les premiers boulins qu'ils mettent dans les trous de murs pour échafauder : on les appelle *baliveaux*, quand ils ſont longs & qu'ils ſe lient avec des cordages à pluſieurs boulins les uns ſur les autres.

ECHAUDÉ, petit gâteau fait en corne de triangle : on fait des *échaudés* au beurre, des *échaudés* au ſel, des *échaudés* au ſel grillés, des *échaudés* aux œufs.

ECHAUDÉ : *bleds échaudés* pour ſemer. Voyez *Retraits*.

ECHAUDOIR, *en terme de manufacture*, eſt le lieu deſtiné à *échauder* les laines, avant que de les faire filer.... C'eſt, *chez les Teinturiers*, une grande chaudiere dans laquelle ils *échaudent* leurs laines, avant que de les mettre à la teinture.... Les Mégiſſiers ont auſſi des *échaudoirs* pour l'apprêt de leurs cuirs... Les Bouchers pour laver & nettoyer les abbattis de leurs viandes, comme fraiſes, pieds de veau, &c. Les marchandes tripieres pour échauder les tripes dont elles ſont négoce.

ECHAUFER, *percer*, *vuider une étoffe*; c'eſt lorſque le foulon, par négligence, l'ayant foulée ou trop long-tems, ou trop fortement, la piéce devient trop étroite, & perd quelque choſe de la largeur ordonnée par les réglemens.

ECHAUFFETTE, ou CHAUFFERETTE, petit réchaud de cuivre, ou de fer, & d'argent chez les riches, qui ſert à mettre ſur

la table pour réchauffer les mets.

ECHAULER *la semence*. Voyez *Labourage*.

ECHAULER, *en terme de labourage & d'agriculture*, se dit de la chaux amortie que l'on met dans l'eau & dont on arrose le bled qu'on veut semer; les laboureurs prétendent que cette maniere d'accommoder le bled l'empêche d'être bruiné.

ECHÉANCE, jour où l'on doit payer, ou faire payer quelque chose : il se dit particuliérement, en terme de commerce, de lettres & billets de change, du jour auquel leur payement échoit, & que le porteur peut & doit exiger, ou du moins protester, en cas qu'on refuse de le faire.

Il y a des lettres de change qui n'ont qu'une seule *échéance*, & d'autres qui, pour ainsi dire, semblent en avoir deux : de la premiere espece sont les lettres payables à vue, à jour préfix & à volonté : de la seconde, toutes celles à qui il est accordé le bénéfice de dix jours de faveur.

L'*échéance* des lettres de change à jour préfix est le jour du payement fixé par la lettre, & celle des lettres à vue & à volonté, le moment même de leur présentation par le porteur, à celui sur lequel elles sont tirées, ensorte que faute de payement actuel, il faut les faire protester.

A l'égard des deux *échéances* des lettres qui jouissent du bénéfice des dix jours de faveur : la premiere est le jour marqué dans la lettre, soit qu'il se compte de celui de l'acceptation, comme dans les lettres à plusieurs jours de vue, soit qu'elle ne dépende pas de cette acceptation, comme dans celles à une ou plusieurs usances : la seconde *échéance* de ces mêmes lettres est le dernier des dix jours de faveur. Il arrivoit autrefois de grandes contestations touchant l'*échéance* des lettres de change, & la maniere de compter les dix jours de faveur. L'ordonnance de 1673 a pourvu à cette difficulté, ayant réglé, *par l'art.* 4 *du tit.* 5, que les porteurs des lettres qui auroient été acceptées, ou dont le payement écheroit à jour certain, seroient tenus de les faire payer, ou protester dans dix jours, après celui d'*échéance*. Voyez *Lettres de change* & *Protest*.

ECHELAGE, *terme de coutume*; c'est un droit de poser une *échelle* sur l'héritage d'autrui pour refaire un bâtiment, un mur, &c. ce qui est droit d'*échelage* d'un côté, est *servitude* de l'autre.

ECHELETTE, petite *échelle* qu'on attache sur le bât d'une bête de somme pour y accrocher du foin, de la paille, &c.... *Echellette* est aussi une petite *échelle* plus large par le bas que par le haut, dont se servent les charretiers, lorsqu'ils charrient du foin, de la paille, &c. & ils mettent cette échelle sur le devant d'une charrette ridelée.... Les manufacturiers d'étoffe de laine se servent de petites *échellettes* pour tirer & allonger leurs étoffes.

ECHELLE, *en terme de commerce maritime*; il s'entend de celui qui se fait dans le Levant par la Méditerranée, & c'est un port où les marchands d'Europe, François, Anglois, Hollandois, Italiens, entretiennent des consuls & des commissaires où ils ont des magasins & des bureaux, où ils envoient réguliérement chaque année des vaisseaux pour y porter de marchandises propres au Levant, & en rapporter celles qui s'y fabriquent, qui y croissent, ou qui y sont voiturées du dedans des terres.

Les principales *échelles* du Levant, & où se fait le plus grand commerce, sont Smyrne, Alexandrette, Alep, Seyde, Cypre, Echelle neuve, Angora, Beibazar, Salé, Constantinople, Alexandrie, Rosette, le Caire, le Bastion de France, Tunis, Alger, Tripoli de Syrie, Tripoli de Barbarie, Naples de Romanie, la Morée, isle de Negrepont, isle de Candie, Durazzo, Zea, Naxis & Paras, l'Isle de Tine & Miconi, & les autres Isles de l'Archipel les plus considérables, &c.

La plûpart des Nations, qui font le commerce du Levant, entretiennent dans ces *échelles* des consuls, vice-consuls, agens ou commissionnaires, dont les uns ont soin des intérêts de leur nation en général, & les autres du commerce des particuliers; chaque nation, même chaque négociant y établit ses magasins pour y recevoir les marchandises qui viennent d'Europe, ou celles qu'ils rassemblent dans le Levant, pour faire leur retour. Voyez le *Parfait Négociant* de M. Savary, sur le commerce qui se fait dans les *échelles* du Levant.

ECHELLE, instrument qui sert à monter: il y a l'*échelle* simple, & l'*échelle* double; la simple est composée de deux piéces de bois, legéres & longues à volonté, percées de pied en pied de trous de tariere, à travers lesquels passent de petits morceaux de bois, qu'on nomme *roulons* ou *échelons*, sur lesquels on appuye les pieds l'un après l'autre, pour arriver au haut de l'*échelle*.

L'*échelle* double est faite de deux *échelles* simples jointes ensemble par un boulon qui les traverse par le bout d'en-haut: elles sont fort étroites, & extrêmement larges & empattées par celui d'en bas. Les *échelles doubles* ont la commodité de se tenir droites, sans autre appui que celui que chacune des deux *échelles* se prête mutuellement. L'*échelle* simple, au contraire, ne peut servir, sans être dressée contre quelque appui solide, tel qu'un mur, un arbre, ou autre chose semblable.

L'*échelle double* sert aux peintres, aux jardiniers & aux tapissiers; celles des peintres & des jardiniers se font par les tourneurs, avec de bois longs & legers, & ont besoin de deux crochets de fer pour empêcher qu'elles ne glissent, en s'éloignant trop pas le pied; celles des tapissiers sont l'ouvrage des menuisiers qui les font de bois dressés avec le rabot & emmortoisés; elle est jointe par des couplets, & les quatre montans sont rabattus à angles aigus, s'appuyant l'un contre l'autre. Cette double *échelle* se maintient toujours d'elle-même dans une largeur égale, sans aucun risque de celui qui s'en sert.

L'*échelle* est d'un grand usage pour les charpentiers, menuisiers, serruriers, maçons, couvreurs, &c. Les couvreurs appellent *échelles* à coussinet, celles où ils attachent par-dessous des nattes de pailles roulées en rond; quelques-unes ont deux coussinets, d'autres n'en ont qu'un; ces nattes empêchent les *échelles* de casser la tuile, ou de couler dessus; elles les élevent, & donnent au pied du couvreur une distance raisonnable pour s'affermir sur l'échelon. Ces *échelles* de couvreurs s'accouplent ordinairement avec des cordes, pour qu'il y en ait une de chaque côté du comble: quand elles sont accouplées, elles n'ont chacune qu'un coussinet... L'*échelle* de corde est encore une des

échelles des couvreurs & des plombiers ; ce n'est qu'un gros cordage avec des nœuds de distance en distance, qui a un fort crochet de fer attaché à un de ses bouts, qui sert à couvrir & à mettre les plombs aux tours & aux clochers, où pour s'en servir on l'arrête avec son crochet au pinçon du bâtiment. . . Un autre cordage, armé aussi de son crochet par un bout, & qui a, par l'autre bout, une petite planche suspendue à deux cordes pour asseoir l'ouvrier, ou des sangles en forme de bretelles à même usage, sert à le guinder le long des nœuds du grand cordage qui sont comme les échellons de l'échelle. . . . . L'*échelle* de carrier est une longue piéce de bois, ou plusieurs entées les unes sur les autres, avec des boulons de fer, suivant la profondeur de la carriere qui sont traversées de haut en bas, & de pied en pied, par de fortes chevilles de bois, en forme d'échellons ; quand l'*échelle* est composée de plusieurs piéces, la premiere enture a ordinairement dix pieds de long : les autres sont à volonté, & suivant le besoin. Cette *échelle* s'attache par en haut avec un fort cordage à une des fourches de la roue : on l'appelle aussi *échellier*.

ECHELLE, *en terme d'architecture & de géographie*, est une ligne divisée en parties égales, qui sert de mesure commune. . . . . Les teinturiers nomment *échelle* un certain nombre de dégrés qu'ils donnent à la clarté & à la profondeur des couleurs, particuliérement à celles qui viennent du pastel.

ECHELLIER, ou RENCHER, piéce de bois traversée de longues & fortes chevilles qui sert à monter au haut de quelques-unes de ces machines propres à élever les fardeaux, telles que sont les engins, grues, gruaux, &c. . . . . . On appelle aussi *échellier* une pareille piéce de bois, ou plusieurs entées les unes sur les autres, qui servent à descendre dans le fond des mines ou des carrieres de marbre, de pierre ou d'ardoise.

ECHELON, petit morceau de bois, tantôt rond, tantôt plat, suivant l'espece d'*échelle* qui en joint les deux montans, & sur lequel on appuye le pied en montant. Les carriers appellent *échelons* les chevilles qui traversent leurs *échelles*, & celles qui sont autour de leurs roues & qui en forment l'*échellier*.

ECHEMER, c'est faire un nouvel essaim d'abeilles. V. *Abeille*.

ECHENEAL, ECHENEAU, ou ECHENEZ ; selon quelques coutumes, c'est une gouttiere de bois de chêne pour recevoir l'eau qui decoule de dessus les toits & empêcher qu'elle ne tombe au pied du mur, ou sur le fond des voisins.

ECHENO, espece de bassin de terre que les fondeurs font au-dessus des moules, dans lesquels ils veulent fondre des ouvrages de métal ; c'est dans l'*écheno* que viennent se rendre les gros jets, ou tuyaux, où aboutissent tous les autres jets qui sont moins considérables, & c'est dans ce même bassin que coule le métal fondu, au sortir des fourneaux où il a été mis en fusion.

ECHEVEAU : ce sont plusieurs fils tournés & pliés ensemble sur un dévidoir, après qu'ils ont été filés au fuseau ou au rouet. Les *écheveaux* sont noués & attachés par le milieu, avec un nœud extraordinaire, qu'en terme de fileuses, de mouliniers & de tisserands, on appelle la *centaine* ; c'est par cet endroit qu'on commence à

déviderun *écheveau*, quand on le veut mettre en pelotons, soit pour dresser un métier & ourdir une toile ou une étoffe, soit pour l'employer à la couture, ou à d'autres ouvrages. On fait des *écheveaux* d'autant de matieres que l'on en peut filer & réduire en fils, ainsi que de ce qu'on appelle des *échevaux* de fil faits de chanvre & de lin : il y en a de soie, de laine, de coton, de poil, d'écorce d'arbre, &c. Dans le négoce des fils de chanvre & de lin, la qualité s'en distingue souvent par la quantité des tours que contient chaque *écheveau* ; il y a des *écheveaux* qui n'ont que dix ou douze tours, ce sont ceux de fil fin, & d'autres qui en ont cinquante & au-delà.... Les mouliniers & les ouvriers qui travaillent pour eux, appellent des *flottes de soie*, ce que communément on appelle des *écheveaux de soie.* Ces *flottes* se forment sur les dévidoirs de leurs moulins. Voyez *Fil*, *Moulinage des soies*, *des laines*, *de cotons.*

ECHEVIN, officier élu par les habitans d'une ville pour être chargé de la direction des affaires qui les regarde en commun, & pour avoir soin de la décoration & entretien de la ville, & quelquefois de la police. Si les *échevins* ne remplissent pas toutes les fonctions des anciens Ediles de Rome, du moins une partie est de leur ressort : on les appelle en latin *Æliles*, & le prévôt des marchands des villes, où il y en a, *Præfectus urbis.* . . . A Paris il y a un prévôt des marchands & quatre échevins qui ont une jurisdiction particuliere qui s'étend sur tous les ports, & les marchands de plusieurs sortes de marchandises qui y arrivent par la riviere. . . . . A Lyon le premier officier municipal s'appelle aussi *prévôt des marchands* ; mais dans la plûpart des autres villes de France, c'est le *maire* qui occupe cette place & qui a ses échevins. A Toulouse on les appelle *capitouls* ; à Bordeaux, *jurats* ; en Dauphiné, en Languedoc & en Provence, *consuls* ; & à Beauvais, des *pairs.* Il y a plusieurs villes en France où l'*échevinage* annoblit, comme Paris & Lyon. Voyez *Prévôt des marchands.*

ECHIFFRE, en architecture, est un mur qui sert de base à un escalier, & qui en soutient la charpente, les marches, la balustrade & les appuis.

ECHIGNOLE, est une espece de fuseau dont les boutonniers se servent pour mêler ensemble les différens brins de soie ou de fil, dont ils font leurs ouvrages.

ECHINE, en architecture, est un ornement de figure ovale, placé au haut du chapiteau de la colomne ionique, composite & corinthienne.

ECHILÉE ; c'est une piéce de chair d'un cochon, coupée sur le dos : on mange l'*échinée* aux poids ; c'est un bon ragoût.

ECHION, plante que les reptiles venimeux abhorrent, qui croît abondamment aux environs de Paris, & en Dauphiné près de Grenoble.

ECHIQUIER, est un tablier divisé en soixante-quatre carreaux de deux couleurs, sur lequel on joue aux dames & aux échets.... L'*échiquier*, sous les ducs de Normandie, étoit une assise générale où se trouvoient les principaux seigneurs pour juger les affaires les plus importantes en dernier ressort..... La cour de l'*échiquier*, en Angleterre, est celle où l'on juge les causes, touchant le trésor & le revenu du roi, les comptes,

débourſement, impôts, douanes & amendes.... Enfin *échiquier* eſt une eſpece de filet quarré, environ de ſix pieds de chaque côté, dont on ſe ſert pour la pêche du goujon; deux archelets, ou bâton d'orme, courbés en demi-rond, ſe traverſant en croix, le ſuſpendent par chacun de ſes angles; une longue perche attachée où les archelets ſe croiſent lui ſert comme de manche. On pêche, avec l'*échiquier*, hiver & été, en le plongeant dans les endroits de l'eau où l'on remarque beaucoup de ce petit poiſſon, & en le retirant, quand on croit qu'il y en a dedans.

ECHO : tout *écho* a pour cauſe un ſon réfléchi qui parvient plus tard à nos oreilles, Il y a des *échos* ſimples & des *échos* polyphones. *Dictionnaire de phyſique.* Voyez *Son réfléchi.*

ECHOPPE, petite boutique attachée contre un mur, où des marchands débitent des denrées de peu de conſéquence. Les *échoppes* ſont ordinairement appuyées aux murs extérieurs des égliſes & des hôtels : elles ſont faites de planches, quelquefois enduites de plâtre, avec un petit toit en appentis, auſſi de bois, ou de toile cirée.... Il y a des *échoppes* portatives & comme ambulatoires, pareillement conſtruites de bois, montées ſur des roues, ou qui ſe dreſſent ſur quelques piliers au milieu des marchés & des places publiques : telles ſont les *échoppes* des halles & des autres marchés de Paris. Les vendeurs de pain d'épice, les petits merciers ont de ces *échoppes* portatives, ſous leſquelles ils viennent étaler devant quelques égliſes & lieux de dévotion, où quelque fête attire un grand concours de peuple : ceux qui écrivent pour le public dans les marchés, les grandes rues de Paris, à la porte des bureaux des fermes, de la poſte, &c. ont auſſi des *échoppes* où ils écrivent lettres, placets, & tout ce que l'on veut..... *Echoppe* eſt auſſi un outil dont ſe ſervent pluſieurs artiſans & ouvriers..... L'*échoppe* des graveurs à l'eau-forte eſt une pointe d'acier, ou plutôt une aiguille affutée par le bout en ovale, avec un petit manche de bois dont ils ſe ſervent pour tracer ſur le vernis qui couvre leur planche, les traits des deſſeins qu'ils veulent repréſenter.... L'*échoppe* des ſerruriers eſt une eſpece de ciſeau pour relever leur gravûre... L'*échoppe* des ſculpteurs & des graveurs ſur métal, ſoit en creux, ſoit en rélief, eſt un de leurs petits ciſelets.

ECHOUEMENT, *en terme de marine & de commerce de mer*, eſt le choc d'un vaiſſeau contre un banc de ſable, ou un bas-fond, ſur lequel il ne peut paſſer, faute d'y trouver aſſez d'eau; ce qui bien ſouvent le briſe & en cauſe la perte : le *titre* 9 *du livre* 4 de l'ordonnance de la marine de France, de 1681, régle, en trente-ſept articles, tout ce qui concerne la police qui doit s'obſerver pour la conſervation des effets & marchandiſes provenant des naufrages, bris & échouement des vaiſſeaux ſur les côtes du royaume.

ECIMER ; c'eſt couper la cime ou la tête de l'arbre : on *écime* ; on *étête* les ſaules afin qu'ils pouſſent : on dit auſſi *étêter.*

ECLABOUSSURE, en terme de chaſſe ; c'eſt lorſque la bête qu'on chaſſe, fait aller l'eau ſur les branches & les herbes qui ſont des deux côtés du ruiſſeau qu'elle aura longé, ou traverſé, ou ſur les pierres qui ſont au-deſſus de l'eau.

ECLAIR, éclat ſubit de la lumiere qui annonce & précede or-

dinairement le bruit du tonnerre. Tout *éclair*, dit l'auteur du *Dictionnaire de Physique*, est causé par un grand nombre de bluettes qui sortent d'un nuage électrisé que quelque vent a poussé contre un nuage non électrique.

ECLAIR *de harengs* : c'est un éclat de lumiere semblable à celui des *éclairs* qui précedent le tonnerre, & qui paroît sur la mer, lorsque les *harengs* passent en troupes. Voyez *Hareng.*

ECLAIRCIR *du plant*; c'est en ôter ou en arracher une bonne partie, quand il est trop dru & trop épais, ensorte que ce qui se doit grossir & se fortifier, ne feroit que s'étioler : par exemple, on *éclaircit* des raves, des choux, des porreaux, de l'oignon, des laitues à replanter, &c. L'oseille n'a que faire d'être éclaircie, elle ne sçauroit presque jamais être trop drue.

ECLAIRCIR *les levées*, en terme d'agriculture & de laboureur : le laboureur doit avoir attention que quand le bled leve, il n'y en ait pas trop, ce qui arrive assez souvent dans les fonds; c'est pourquoi on *éclaircit* les bleds qui sont si fort en herbes, & on n'y en laisse qu'autant qu'il en faut, pour que toutes les productions viennent à bien; pour cela on y fait paître les vaches & des brebis, ordinairement dans le mois de Décembre : le fond déchargé par-là de ce qu'il y a de trop, perfectionne les productions qui lui restent, & donne des herbes & du grain en abondance.

Le millet, le panis, le maïs sont aussi fort souvent trop épais en levant, parce qu'on ne les séme que dans la belle saison; ils levent en peu de jours; il faut y veiller & arracher à la main ce qu'il y a de trop : on donne même au maïs un leger labour, profond seulement d'un pouce, à la fin de Mai, avec la serfouette, ou avec une petite pioche, après une pluie douce, & l'on arrache les méchantes herbes qui croissent au pied de chaque plan, afin que les épis soient plus gros & plus grenus, en le semant, on en met trois ou quatre grains dans un trou, mais quand ils sont levés, on n'en laisse que deux, afin que les tiges soient plus fortes; ce qu'on arrache est une nourriture très-friande & très-bonne pour le bétail.

On arrache aussi le millet noir qui se trouve parmi le petit millet pour l'avoir beau & en abondance, parce que le noir en suce toute la substance : si l'on arrose le petit millet dans les chaleurs, quoiqu'on l'ait semé à claire-voie, un seul grain produira plus de trente & quarante tuyaux. Quand les tuyaux commencent à monter, & avant qu'il y ait des épis, les curieux ont encore soin de les faire effaner, afin qu'ils ne versent point par terre; ce qui cause toujours un grand dommage. Voy. *Effaner.*

ECLAIRCIR *un cuir*, en terme de corroyeur; c'est lui donner le lustre avec l'épine-vinette.

ECLAIRCISSEMENT, terme d'exploitation de bois, qui se dit chez les officiers des eaux & forêts. Faire des ventes par *éclaircissement*, c'est faire abattre des *baliveaux* sur taillis qui sont en si grand nombre, qu'ils l'offusquent & l'empêchent de croître, ensorte qu'il ne profite plus si on ne l'éclaircit, en faisant couper un nombre suffisant de *baliveaux*, tant anciens que modernes.

ECLAIRE; c'est un nom commun à deux différentes especes de plantes; l'une est la grande *éclaire*, ou la grande *chélidoine*; l'autre

eſt la petite *éclaire* ; la grande croît dans les lieux ombrageux, ſur les murailles, dans les fentes des vieux édifices, elle fleurit en Avril ; l'autre naît dans les marais, naît & meurt au printems, fleurit en Mars juſqu'en Avril : le ſuc de la premiere ſert à éclaircir la vue, ſa racine mâchée guérit la douleur des dents ; l'eau diſtillée diſſipe l'inflammation des yeux, & nettoye les ulceres qui s'y forment.

Le jus de la ſeconde, reſpiré par le nez, purge le cerveau ; ſon eau diſtillée guérit les écrouelles, d'où elle a pris ſon nom, ſa racine appliquée avec l'urine du malade eſt bonne pour les hémorroïdes : les Alchymiſtes en font grand cas en leur extraction des métaux.

La grande *éclaire* pouſſe une tige de la hauteur d'une coudée & davantage, grêle, qui a beaucoup de branches garnies de feuilles qui reſſemblent à celles de la grenouillette, mais plus tendres & tirant ſur le verd : auprès de chaque feuille ſortent des fleurs ſemblables à celles du violier : elle eſt pleine d'un ſuc jaunâtre, âcre & mordicant, avec un peu d'amertume & de mauvaiſe odeur : ſon fruit eſt fait comme celui du pavot cornu, dans lequel ſe trouve la graine : ſa racine eſt ſimple au deſſus & au-deſſous : elle eſt partagée en pluſieurs autres.

La petite *éclaire* produit des feuilles ſemblables à celles du lierre, quelquefois plus petites, plus rondes, plus tendres & un peu plus épaiſſes : elles ſont couchées par terre, ſans tige : cette plante pouſſe des racines qui ſortent d'un même durillon ; ſes fleurs ſont jaunes, & paroiſſent au commencement du printems ; il y a des taches rouges dans les feuilles.

ECLAMÉ, ſe dit d'un oiſeau qui a l'aîle ou la jambe rompue ; ce qui arrive aſſez ſouvent aux ſerins qu'on nourrit en cage : on met un ſerin *éclamé* dans une petite cage garnie de mouſſe ou foin ; on lui ôte les bâtons ſur leſquels il ſe perche, & l'on met ſon boire & ſon manger au bas de ſa cage, & l'oiſeau ſe guérit en peu de tems.

ECLANCHE, partie charnue du mouton qui tient aux quartiers de derriere ; on l'appelle communément *gigot* ; les meilleures *éclanches* ſont celles qui ont le manche court : on mange l'*éclanche* rôtie : un ragoût de chicorée, ou de concombres, ou une ſauce robert deſſous : l'*éclanche* farcie, farcie à la crême, farcie dans ſa peau ; l'*éclanche* à la royale, & de différentes autres manieres. Conſultez le *Cuiſinier François*, ou *le Dictionnaire des alimens*.

ECLATER, *en terme de jardinage*, ſe dit d'une branche ou d'une racine qu'on détache, ſoit à deſſein, ſoit par ignorance, ou d'une éclatée par le vent.

ECLIPSE : obſcurciſſement de quelque aſtre ou planette, cauſé par l'impreſſion d'une planette. Les principales *éclipſes* ſont celles de ſoleil & de la lune.

Toutes les fois que la lune ſe trouve en conjonction entre le ſoleil & la terre, nous devons avoir une *éclipſe* de ſoleil, parce qu'alors la lune répand ſon ombre ſur la terre, & qu'elle nous empêche de recevoir les rayons de lumiere que le ſoleil nous envoie : les mêmes raiſons, qui nous rendent rares les *éclipſes* de lune, nous rendent encore plus rares celles de ſoleil, parce que l'ombre de la terre s'étendant juſqu'à trois cents vingt-cinq mille lieues, & celle de la lune ne s'étendant que

jusqu'à environ cent trente-cinq milles lieues, il est beaucoup plus facile à la lune d'entrer dans l'ombre de la terre, qu'à la terre d'entrer dans l'ombre de la lune.

Les astronomes divisent les *éclipses* du soleil en quatre classes ; la premiere classe contient les *éclipses* partielles, la seconde, les *éclipses* totales, la troisieme, les *éclipses* centrales, & la quatrieme, les *éclipses* annulaires. Une *éclipse* du soleil est *partielle*, lorsque la lune ne nous cache qu'une partie du disque de cet astre. Une *éclipse* de soleil est totale, lorsque tout son disque nous est caché par la lune : ce phénomene est rare, mais il arrive quelquefois. Une *éclipse* du soleil est centrale, lorsque l'on voit, dans la même ligne droite, le centre du soleil, le centre de la lune, & l'œil de l'observateur. Une *éclipse* du soleil est annulaire, lorsque l'on voit un anneau de lumiere répandu autour du globe de la lune.

La lune s'*éclipse* lorsque, par son immersion dans l'ombre de la terre, elle est privée de la lumiere du soleil ; ces sortes de phénomenes ne peuvent arriver que dans le tems de la plaine lune, c'est-à-dire, lorsqu'elle paroît sous un signe directement opposé à celui du soleil, parce que ce n'est qu'alors que la terrre se trouve entre le soleil & la lune ; chaque pleine lune nous donneroit une *éclipse*, si ce satellite de la terre avoit son mouvement périodique dans l'écliptique ; mais il n'en est pas ainsi: l'orbite de la lune forme, avec l'écliptique, un angle qui va quelquefois jusqu'à cinq degrés dix-sept minutes : aussi ne s'*éclipse*-t-elle que lorsqu'elle se trouve dans un des nœuds, ou près d'un des nœuds dans le même tems que le soleil paroît dans le nœud, ou près du nœud opposé.

Les *éclipses* de lune se divisent en *centrales* & non *centrales* ; les premieres n'arrivent que lorsque le soleil, la terre & la lune ont leur centre dans la même ligne droite : elles sont toujours totales, c'est-à-dire, le disque de la lune est toujours totalement obscurci.

Il n'en est pas de même des secondes : elles sont tantôt totales & tantôt partielles, & c'est pour déterminer exactement la grandeur des *éclipses partielles*, que les astronomes ont divisé ~~le~~ diametre du globe lunaire en douze parties ou en douze doigts. L'*éclipse* est de six doitgts, lorsque la moitié du disque de la lune entre dans l'ombre de la terrre, & il n'est que de trois doigts, lorsque l'ombre de la terrre ne se répand que sur le quart de ce même disque. Voyez, sur les *éclipses* de lune & de soleil, le *Dictionnaire de physique*.

ECLIPTIQUE, la ligne que divise la largeur du zodiaque en deux parties égales a le nom d'*écliptique*, parce que le soleil ne paroissant jamais hors de cette ligne, ce n'est que là que peuvent se faire les *éclipses*. Voyez *Sphere*.

ECLISSE, bois refendu, très-mince, ordinairement de chêne, ou de hêtre qui se travaille aux environs des forêts, & dont les boisseliers font des boisseaux, minots, seaux, tambours & autres semblables ouvrages. Les *éclisses* se font de trois différentes longueurs, de trois pieds, de quatre pieds & de quatre pieds & demi... On appelle aussi *éclisses* de petits moules de bois, de terre, ou d'étain, percés à jour, plus ou moins grands, dans lesquels on dresse les fromages ; les vanniers appellent *éclisse* un gros osier coupé en deux, & plane, dont ils

se servent pour bander le moule des paniers : les boisseliers appellent aussi *éclisses* de petits ais qui servent à former les ailes ou plis des soufflets.

ECLUSE, construction de bois ou de charpente qui sert à retenir ou à élever les eaux. L'*écluse* d'un moulin est une petite digue qui sert à amasser l'eau d'une fontaine pour la faire tomber sur la roue d'un moulin.

ECLUSÉE, *en terme de commerce de bois* ; c'est un train de bois, de charpente ou de chauffage, d'une longueur & largeur convenable pour pouvoir entrer dans les différentes écluses qui se rencontrent sur les canaux & rivieres pour en faciliter la communication. L'*éclusée* est ordinairement de treize toises & demie de long, sur douze pieds de large, si elle est de bois à bâtir, elle contient environ trois cent piéces de bois, suivant la réduction des bois de charpente : on l'appelle aussi *brelle* & *coupon*. Voyez *Train*.

ECONOMATS, ECONOME, en jurisprudence : on appelle *économe* des sequestres nommés par le roi pour administrer les biens & revenus, tant des bénéfices qui sont à la nomination du roi pendant la vacance, que des autres bénéfices dont les fruits sont saisis ou sequestrés en vertu d'ordonnance de justice ... *Econome* se dit d'un homme sage & prudent dans l'administration de ses biens qui sçait faire valoir les revenus de ses terres, de ses vignes, de ses bois, & qui a soin enfin que rien ne dépérisse.

ECOPE, sorte de pelle de bois à long manche, dont on se sert à arroser les toiles sur le pré : les Hollandois, qu'on prétend en avoir donné l'invention, l'appellent *gieter*. . . . . Les bateliers, pêcheurs & mariniers se servent aussi de l'*écope* pour vuider l'eau de leurs bateaux.

ECORCE, la partie qui couvre les arbres, & qui leur sert comme de peau ou de couverture. L'attention d'un jardinier est, lorsqu'il plante, ou qu'il élague des arbres, de n'en point endommager l'*écorce* ; il y a une autre peau sous la premiere, appellée *liber*, par Columelle. L'*écorce* est utile aux tanneurs : c'est une partie du débit qu'un marchand de bois fait de celui qu'il achete sur pied. . . Entre les *écorces* qui entrent dans le négoce, les unes sont propres pour la médecine, comme le *quinquina*, le *macer* ; les autres pour la teinture, comme l'*écorce d'aulne* & de *noyer* ; les autres pour l'épicerie, comme la *cannelle*, le *cassia lignea* ; les autres pour différens usages. L'*écorce* de chêne battue sert à faire du tan : on fait des cordes de puits avec celles du tilleul. . . . *Ecorce* se dit aussi de la peau de certains fruits, comme *citron*, *orange*.

Les Sauvages de l'Amérique font des canots d'*écorce* qui tiennent jusqu'à vingt-quatre personnes. . . . On *écorce* les arbres dans les forêts dans le tems qu'il est fort en séve, au mois de Mai ; autrement l'*écorce* ne se détacheroit pas du bois : ce sont sur les jeunes chênes que les bucherons font cette opération. Il est défendu, par *l'ordonnance des eaux & forêts du mois d'Août* 1669, *article* 28, *de la police & conservation des forêts*, à tous marchands de peler les bois de leurs ventes, étant debout & sur pied sur peine de cinq cents livres d'amende & de confiscation.

ECORCE *d'arbre*, étoffe fabriquée aux Indes, de l'*écorce* d'un arbre, qui se file comme

ſe chanvre ; les longs filamens qu'on en tire, après qu'elle a été battue, & puis rouie dans l'eau compoſe un fil qui tient en quelque ſorte le milieu entre la ſoie & le fil ordinaire, n'étant ni ſi doux, ni ſi luſtré que la ſoie, ni ſi dur, ni ſi mat que le chanvre; cette étoffe a ſept à huit aunes de longueur & trois quarts, ou cinq ſixiemes de largeur. . . . L'on mêle de la ſoie dans quelques-unes de ces étoffes, & celles-là s'appellent *guingans*, *nillas cherquemolles* ; celles-ci n'ont que quatre aunes de long ſur trois quarts de large.

ECORCHEUR *de bêtes mortes* ; ce ſont les *écorcheurs* qui ſont, à Paris, le commerce de l'huile de cheval, dont les émailleurs ſe ſervent pour entretenir le feu de leur lampe.

ECORCIER, grand bâtiment voiſin des moulins à tan, qui eſt le magaſin où l'on met à couvert les écorces de chêne dont on fait le tan.

ECOSSE, *en terme de jardinier*, petite peau qui enveloppe les légumes ; il y a les écoſſes de pois & de féves qu'on jette, quand on veut les apprêter pour manger ; il y a des pois qu'on mange avec leurs *écoſſes*.

ECOT, *en jardinage*, eſt un tronc ou groſſe branche d'arbre, où il reſte encore les bouts de branches qui en ont été coupées, & dont la taille, par ce moyen, n'eſt pas droite & unie.

ECOUAILLES : on appelle ainſi en Berri, la laine des cuiſſes de mouton. Voyez *Loquets*.

ECOUENE, eſpece de groſſe lime ou de rape, avec des cannelures par angles entrans & ſortans, dont ſe ſervent, dans les hôtels des monnoies, les ouvriers & taillereſſes, pour limer les flaons qui ſont trop peſans, & les réduire au poids des déneraux.. . . . Les ſerruriers, arquebuſiers, tabletiers, peigniers, & autres artiſans ſe ſervent pareillement de l'*écouene* pour raper le fer, l'ivoire, le bois, &c. qu'ils emploient dans leurs divers ouvrages. . . Les faiſeurs de peignes diſent *écouener* un copeau de buis, pour dire, donner la premiere façon à ces petits morceaux de buis qu'ils ont débités pour faire des peignes ; , ils les finiſſent, & les mettent en façon avec l'*écouénette*.

ECOUFLE, nommé *milan* & *huau*, oiſeau qui fait ſon vol ſans bruit, & chaſſe les petits oiſeaux & les pigeons.

ECOULER *le cuir*, chez les corroyeurs ; c'eſt en faire ſortir toute l'eau qu'il a priſe, ou dans le tonneau, ou quand on le foule aux pieds ; l'inſtrument avec lequel s'écoule le cuir s'appelle *eſtire*, & il eſt de fer ou de cuivre, ſuivant la qualité de la peau, ou de la couleur qu'on veut lui donner.

ECOURGEON, eſpece d'orge, nommée auſſi orge d'*automne*, parce qu'on le ſeme dans ce tems, *orge quarré*, parce que ce grain a quatre coins, & *orge de prime*, parce qu'il eſt le premier grain qu'on moiſſonne ; il ſe ſeme en même tems que le méteil : il veut une terre graſſe, bien fumée & bien labourée ; ce grain eſt d'un très-grand ſecours pour les pauvres gens, à cauſe qu'il ſe recueille de bonne heure : on le fait auſſi manger en verd aux chevaux, lorſqu'on veut les engraiſſer, & leur faire avoir bon corps. Voyez *Orge quarré*.

ECOUSSER, *en terme de filaſſier*, c'eſt nettoyer la filaſſe avec l'ecouſſoir, pour en faire tomber la chenevotte qui reſte au chanvre,

après qu'il a été concaſſé par la brie. L'*écouſſoir* eſt de fer, avec un manche de bois, en forme de couperet : le côté tranchant eſt fort émouſſé pour ne pas couper la filaſſe.

ECOUTILLES, *en terme de marine*, ſont de grandes ouvertures quarrées qui ſont aux ports ou tillacs des vaiſſeaux pour y deſcendre & pour en tirer les gros fardeaux & les marchandiſes : chaque *écoutille* a ſon *écoutillon*, ouverture plus petite par où les perſonnes deſcendent ou montent pour le ſervice du vaiſſeau, ou pour leurs beſoins particuliers.

S'il arrive quelque dommage aux marchandiſes qui ſont dans le bâtiment, faute d'avoir bien fait fermer les *écoutilles*, cela eſt mis au nombre des ſimples avaries, & comme telles, le navire & le fret tombent ſur le compte du maître. Voyez *l'article* 4 *du titre* 7 *du livre* 3 *de l'ordonnance de la marine du mois d'Août* 1681.

ECOUVETTE : les maçons, tailleur de pierre, de marbre, fondeurs de grands ouvrages, &c. appellent ainſi un bâton de bouleau, ou une groſſe poignée de verges de cet arbriſſeau dont ils ſe ſervent pour nettoyer dans leur attelier autour de leurs ouvrages... Les bouchers en ont autant ſur leur établi pour le tenir propre, à meſure qu'ils dépecent de la viande.

ECOUVILLON, ou PATROUILLE, longue perche de bois au bout de laquelle ſont attachés pluſieurs vieux morceaux de linge ou d'étoffe, dont les boulangers & pâtiſſiers ſe ſervent pour nettoyer l'âtre de leur four, avant que d'y placer leur pain, après qu'ils en ont ôté une partie de la braiſe avec le fourgon, & rangé l'autre dans la ceinture du four.

ECRAN, petit meuble qui ſert à ſe parer de la trop grande ardeur ou de la lumiere du feu ; il y a des *écrans* à pied qui ſe tiennent debout devant le feu, d'autres à la main qu'on orne de diverſes hiſtoires ou images.

ECREMER: c'eſt ôter la crême du deſſus du lait pour en faire du beurre, & l'employer à d'autres uſages propres pour la bouche.... Les artificiers appellent *écrêmoire* un morceau de corne ou de ferblanc de deux à trois pouces de long & de large, dont ils ſe ſervent pour aſſembler les matieres broyées, ou les prendre dans les boëtes où on les conſerve.

ECRENAGE, *en terme de fondeur de caractère d'imprimerie*, eſt l'action pour laquelle on *écrene* une lettre ; c'eſt l'*évider* avec un petit inſtrument nommé *écrénoir*, en forme de canif, gros par le manche, dont la lame eſt courte ; faute d'*écrénoir*, on ſe ſert du canif ordinaire. On n'*écréne* que les lettres longues, afin que les quadratins, ou eſpaces, qui ſéparent les mots, puiſſent ſe placer par-deſſous.

ECREVISSES, poiſſon cruſtacé, fait, à-peu-près, comme le ſcorpion, mais plus gros, & qui a des pattes diſpoſées en maniere de ſerres ou de tenailles ; il ſe nourrit d'herbes, de grenouilles & de cadavres de divers animaux : il y a des *écreviſſes* de mer & de riviere : ces deux eſpeces ſont encore diſtinguées en pluſieurs autres.

Leur chair nourrit beaucoup ; elle produit même un aliment aſſez ſolide ; elle fortifie : le ſuc en eſt adouciſſant, & convient particuliérement dans les chaleurs de poitrine, dans la toux, & dans toutes les indiſpoſitions qui viennent d'une trop grande âcreté d'humeurs. La chair des *écreviſſes* de

riviere contient un suc huileux & balsamique, propre à nourrir, à humecter & à adoucir les âcretés de la poitrine; mais comme ce suc est d'une nature lente, visqueuse, ces poissons sont un peu difficiles à digérer. Les *écrevisses* de mer se digerent encore moins facilement, parce qu'elles contiennent, pour l'ordinaire, un suc encore plus grossier; à cela près, toutes les *écrevisses de mer*, les homars, les langoustes, les chevrettes ont les mêmes qualités que les *écrevisses* de riviere.

On mange les *écrevisses* en ragoût, en hachis, en tourtes & en salades; il s'en fait des coulis excellens, & il n'y a point de bonnes bisques où elles n'entrent.

On a donné le nom d'yeux d'*écrevisses* à deux pierres qu'on trouve dans chaque *écrevisse* mâle, immédiatement au-dessous de la tête vers l'estomac; on les fait sécher au soleil, puis on les pulvérise pour les employer; elles agissent en absorbant & en détruisant les pointes des sels acides ou âcres qui causent des maladies, quand ils se rencontrent en trop grande abondance dans le corps. Les *yeux d'écrevisses* sont astringens & dessicatifs; ils adoucissent les humeurs, purifient le sang, provoquent un peu l'urine & arrêtent le cours de ventre, le vomissement & l'hémorragie.

Les *écrevisses* ne se trouvent que dans les ruisseaux qui ne séchent jamais, & où l'eau est vive; elles se retirent ordinairement pendant le jour dans les crônes ou trous souterreins le long des bords, ou bien sous de grosses pierres ou racines d'arbres.

On prend les *écrevisses* à la main, en mettant son bras troussé jusqu'à l'épaule dans l'eau, & cherchant le long du bord, s'il n'y a point de trous où les *écrevisses* puissent être. Quand on en rencontre, on enfonce la main jusqu'au fond du crône, s'il y en a, on le sent avec les doigts, on les prend par le milieu du corps, & on les jette proprement sur la terre. On prend aussi les *écrevisses* avec des petits filets d'un pied de large, ou une échiffe, qu'on nomme, en quelque pays, un *cazarer*, qu'on attache au bout d'un bâton, & dont on se sert comme du filet, en se promenant le long du bord de la riviere.

ECRILLE, clôture faite de barres de travers pour empêcher le poisson de sortir des étangs par les décharges.

ECRIN, ou ECRAIN, petite boëte ordinairement doublée de velours noir où l'on serre des bagues & des pierreries. Il y a à Paris une communauté des maîtres layettiers & écrainiers. Voyez *Layettier*.

ECRIRE, chez les marchands, négocians, banquiers, *écrire sur le journal*, est porter sur ses régistres en recette, ou dépense, les différentes parties de débit & de crédit qui se font journellement dans le négoce & qu'on a écrites auparavant sur le brouillon.... *Ecrire sur son agenda*; c'est mettre, en forme de mémoire, sur une espece de petit livre ou sur des tablettes, que les négocians exacts ont toujours sur eux, les choses les plus importantes qu'ils ont à faire chaque jour, pour ne les pas oublier.. ... *Ecrire une partie en banque*, c'est, en terme de revirement de partie, *écrire* sur le regiftre de la banque le nom du banquier, négociant, marchand ou autre, à qui il a été cédé quelque somme, ou partie de banque, pour achat de marchandise en gros, payement de lettres de change,

ou autrement. Voyez *Revirement de partie*.

ECRIRE, signifie aussi faire des dépêches, des lettres missives, ce qui est ordinaire aux personnes qui sont dans le négoce. Voyez *Lettres missives*.

ECRITEAU : on donne ce nom au tableau que les maîtres écrivains jurés-experts de la ville de Paris mettent au lieu d'enseigne pour apprendre leur demeure.

ECRITOIRE, espece d'étui ou de petite boëte qui renferme tout ce qui est nécessaire pour écrire. Tout le monde sçait ce que c'est qu'une *écritoire d'écolier*, une *écritoire* de *cabinet* & de *bureau*... Chez les maîtres jurés charpentiers de Paris, on appelle *écritoire* le lieu où se tiennent leurs assemblées, suivant leurs statuts & réglemens ; un des trois tableaux concernant les noms, surnoms, demeures des maîtres jurés, doit être mis dans le lieu de leur assemblée, vulgairement appellé l'*écritoire*, les deux autres, l'un au greffe du parlement, & le dernier à la chambre du présidial du châtelet. ... On appelle *greffier de l'écritoire*, les officiers qui assistent aux visites, descentes & rapports ordonnés par justice pour les ouvrages de charpente, maçonnerie ; ils en dressent, signent & délivrent les procès-verbaux.

ECRITURES : les banquiers, négocians, marchands donnent ce nom à tout ce qu'ils écrivent, concernant leur commerce. .... Il se dit aussi de la maniere de tenir les livres par rapport aux différentes monnoies qui ont cours dans les pays où on les tient ; ainsi on dit : Les *livres*, ou *écritures* se tiennent en France par sols & deniers tournois, & en Angleterre, par livres, sols, deniers sterlings, &c. Voyez *Livres*. .... Les *Ecritures* sont aussi tous les papiers, journaux, registres, passeports, connoissances, lettres, tout ce qui se trouve dans un vaisseau d'écrits qui peuvent donner des éclaircissemens sur la qualité de ceux qui le montent, & sur les marchandises, vivres, munitions, &c. dont est composée la cargaison. ... Enfin *écritures* se prend encore pour les billets que les banquiers, marchands & autres se donnent réciproquement pour se céder en acquit de lettres de change, ou autres dettes, une partie, ou le tout, en compte en banque.

ECRIVAIN : il y a à Paris une communauté des maîtres experts & jurés *écrivains*, gouvernée par un syndic & ving-cinq anciens maîtres ; elle n'avoit point de statuts avant le milieu de dix-septieme siécle ; ils furent dressés en 1648, & consistent en vingt articles qui furent, sur le vu du procureur du roi, approuvés & homologués par sentence du prévôt de Paris du 28 Septembre de la même année ; c'est à la communauté des *maîtres experts & jurés écrivains*, que sont renvoyées les vérifications d'écritures & signatures ordonnées par justice, afin qu'ils examinent les piéces contestées ou soupçonnées de faux, & qu'ils en dressent leur rapport & procès-verbal. Les tableaux des noms, surnoms & demeures des maîtres experts & jurés *écrivains* sont au greffe du parlement, à celui du châtelet, & dans la salle de leur assemblée & aux consuls.

ECRIVAIN, est aussi le nom d'un officier ou commis, dont il y a plusieurs dans la marine du roi ; il y a des *écrivains du roi*, des *écrivains principaux*, des *écrivains aux constructions*, des *écrivains aux fonderies*, des *écrivains* aux

aux classes, des *écrivains aux hôpitaux*, &c. Ces officiers, ou commis sont pour les vaisseaux de guerre ou pour les flottes royales.

Il y a sur chaque vaisseau marchand un *écrivain* que mettent les négocians à qui il appartient, pour avoir soin & veiller à ce que rien n'en soit ni détourné, ni discuté mal-à-propos. Cet *écrivain* a un régistre, ou journal paraphé, par premiere & derniere page, de la main d'un officier de l'amirauté du lieu où il part, s'il y en a, sinon par deux des principaux intéressés au navire.

Ce régistre doit contenir un inventaire exact & détaillé de tout ce qui compose le chargement d'un vaisseau, comme agrès, apparaux, armes, vivres, munitions, marchandises.... Sur ce même régistre l'*écrivain* met le nom des passagers, s'il y en a, le fret ou nolis dont ils sont convenus, le rolle des gens de l'équipage, leur âge, leur qualité, gages & appointemens, les achats pour le navire depuis le départ, les ventes des marchandises, soit en argent, soit par échange, les consommations des vivres & munitions, en un mot, tout ce qui concerne la dépense du voyage.

Il n'arrive rien, & ne se fait rien sur un vaisseau marchand, dont un *écrivain* exact ne doive charger son regiftre, car en cas de besoin, il peut faire foi en justice; c'est lui qui fait la fonction de greffier dans les procès criminels, & de notaire pour recevoir les testamens de ceux qui meurent dans le vaisseau, & dresser l'inventaire de leurs effets; vingt-quatre heures après le retour du navire, l'*écrivain*, pour éviter toute fraude & surprise, est obligé de remettre au greffe de l'amirauté toutes les minutes desdites informations, testamens & inventaires, & il ne doit pas quitter le vaisseau que le voyage ne soit achevé, à peine de perdre ses gages ou d'une amende arbitraire.

Sur les bâtimens qui ne sont pas assez importans pour pouvoir porter la dépense d'un *écrivain*, le maître ou le pilote fait la fonction d'*écrivain*...... On donne aussi le nom d'*écrivain* à ceux qui, dans Paris, écrivent pour le public, dressent des mémoires, font des copies, des doubles de compte pour les marchands, négocians & banquiers, dont les commis sont trop chargés d'ouvrages pour s'amuser à copier & mettre au net ceux qu'ils ont dressés; ces sortes d'*écrivains* ne sont que de vrais *copistes*, tels que les nomment les gens de lettres & les auteurs qui s'en servent.

On donne enfin le nom d'*écrivain* à ceux qui ont des *échopes*, ou *bureaux* dispersés dans les quartiers de Paris, & dont le premier établissement s'est fait aux charniers des Innocens; ces gens écrivent tout ce qu'on leur dicte, & copient tout ce qu'on leur donne; ils sont les *écrivains* du peuple, du domestique, & de tous ceux, dit-on, qui ont besoin de faux extraits, soit de baptême, soit de consentement de mariage, soit d'enterrement, &c.

ECROU, ou ECROUE; c'est une piéce de bois, de fer ou de métal, qui a un trou dans lequel on fait entrer un vis....... Les serruriers, maréchaux, taillandiers, ou autres ouvriers qui travaillent le fer, ou autres métaux, disent *écrouir*, ce qui signifie battre le métal froid à l'enclume pour le condenser & le rendre plus ferme.... Les monnoyeurs disent aussi *écrouir*, en parlant des espéces

d'or, d'argent ou de cuivre qui sortent du moulin & qui sont endurcies par l'effort du balancier.... Ainsi l'*écrouissement* est la fermeté & l'endurcissement que les métaux acquierent pour avoir été longtems battus à froid.

ECROU, se dit aussi de l'acte par lequel un geolier, ou concierge, est chargé d'un prisonnier. Les *écrous* doivent être écrits sur le régistre de la géole, & signés de l'officier qui a fait la capture; la forme dans laquelle ce régistre doit être tenu est prescrite par l'article vingt-deux de l'arrêt du réglement des prisons de Paris du 18 Juin 1717.

ECRU, se dit des soies & des fils qui n'ont point été *décreusés*, ni mis à l'eau bouillante : on appelle *toiles écrues*, celles qui n'ont pas été mouillées; les belles étoffes de soie sont faites de soies cuites, & les petites de soie écrue; il n'est pas permis aux ouvriers de mêler la soie *écrue* avec la soie *cuite*, ni de se servir de toile *écrue* pour doublure, parce que ces sortes de toiles *écrues* se retirent, quand elles ont été mouillées.

ECU, piéce de monnoie, ainsi appellée, parce qu'elle est chargée de l'*écu* de France, de l'*écu* des armoiries de nos rois; l'*écu* de France d'argent vaut soixante sols : on l'appelle *écu blanc*; il est à quelque chose près la même chose que le *patagon*, la *réale*, la piéce de *huit*, & la *richedalle* : on a augmenté de tems en tems le prix de l'*écu*; en 1702, au mois de Juillet, il valoit soixante-seize sols : en 1726, au mois d'Octobre, & depuis environ 1715, il étoit du poids d'un once, & il valoit cent sols. Sous Henri III en 1577 on comptoit par *écus*, sous Henri IV, vingt ans après, on comptoit par livres.

ECUELLE, ustensile de cuisine que tout le monde connoit; il y en a d'argent, de vermeil doré, couvertes, d'étain, de fayance, &c.

ECUISSER, *en terme des eaux & forêts*, se dit des arbres qu'on éclatte en les abattant. L'ordonnance veut qu'on abatte les bois à coups de coignée à fleur de terre sans les *écuisser* ni les éclater.

ECULON, espece de grande écuelle de fer-blanc dont les ciriers se servent dans le blanchissage pour porter la cire dans les moules.

ECUME *de mer*, plante spongieuse qu'on trouve dans la mer ou sur les rivages; il y en a de cinq sortes, selon Dioscoride, la premiere est verte, pesante & ressemblante à une éponge, âpre au goût, & d'odeur du poisson.

La seconde aussi semblable à une éponge, mais trouée, caverneuse & legere à l'odeur de la mousse de mer; ces deux especes sont bonnes aux dartres, à la gratelle, & pour embellir la peau.

La troisieme est faite en forme de petits vers, mais elle est plus rouge que les autres : on l'appelle *alcyonium mylisianum*; elle est la plus subtile de toutes, bonne à ceux qui ont difficulté d'uriner, aux graveleux, au mal de reins, à l'hydropisie, & au mal de rate.

La quatrieme ressemble à la laine grasse, elle est fort légere & a plusieurs cavités; elle a les mêmes propriétés que la troisieme, mais elle est plus foible en ses opérations.

La cinquieme est faite en façon de champignon, & n'a aucune odeur; elle est la plus chaude de toutes, c'est pourquoi elle est propre à brûler le poil & à blanchir les dents.

ECUME, excrément leger qui sort des liqueurs, quand elles sont

agitées ; il se dit aussi des immondices que les liqueurs, échauffées par le feu, poussent sur leur superficie, & encore de celles qui sont sur les métaux qui sont en bain....... *Ecume d'argent*, c'est la litharge d'argent. Voyez *Litharge*..... *Ecume de plomb* ; c'est une espece d'émail de diverses couleurs produit par la fumée du plomb. Voyez *Plomb*.... *Ecume de fer*, c'est le mâche-fer. Voyez *Fer*..... Les distillateurs ont aussi diverses *écumes*, comme celles du sel & du nître. Voyez *ces mots*.

ECUMER, en fauconnerie, se dit quand l'oiseau passe sur le liévre ou sur la proie sans s'arrêter. *Ecumer la remise*, c'est quand il passe sur la perdrix qu'il a poussée dans le buisson ; il se dit aussi quand l'oiseau épie le gibier que les chiens levent pour courir dessus.

ECUMEUR *de mer*, homme qui exerce la piraterie, qui prend les vaisseaux amis & ennemis. Voyez *Pirate*.

ECUMOIRE, ustensile de cuisine qui sert à *écumer*. Les fondeurs de métaux & plusieurs autres artisans & ouvriers donnent le nom d'*écumoire* à plusieurs outils, dont quelques-uns n'en ont que le nom, & qui ne ressemblent en rien à l'*écumoire* de cuisine.... L'*écumoire* des fondeurs de caractères d'imprimerie est de fer & très-petite, n'ayant au plus que deux pouces de diametre : sa queue, qui est de fer, en a huit ou dix de longueur ; les ouvriers s'en servent pour ôter, de dessus la fonte, la scorie ; c'est la crasse qui s'y forme.

ECURER *le chardon*, en terme de manufacture de lainage ; c'est ôter la bourre-lanisse qui s'est fourrée dans les bosses du chardon vif, dans le tems que l'ouvrier laigneur ou éplaigneur a lainé l'étoffe sur la perche ; l'*écurage du chardon* se fait avec un petit instrument nommé *curette*.

ECUREUIL, ou PETIT-GRIS, animal qui fournit une sorte fourrure fort estimée chez les pelletiers ; il s'en fait un grand commerce.

ECUREUR *de puits*, ouvrier qui nettoye les puits, les citernes, les lieux communs, les égouts, &c. Le véritable nom est *vuidangeur*. Les *vuidangeurs* composent à Paris une des communautés des arts & métiers. Voyez *Vuidangeur*.

ECURIE, lieu où on loge les chevaux. Une *écurie*, pour être bonne, ne doit être ni trop chaude, ni trop froide ; ces deux extrêmités sont préjudiciables aux chevaux ; il ne faut pas aussi qu'elle soit trop humide ; il n'y a rien qui leur perde plus les pieds que l'humidité ; elle doit être garnie de tous les meubles qui les regardent, comme d'un ratelier, d'une bonne mangeoire, d'étrille, de brosses, de peignes, d'époussettes, d'une éponge, d'un seau, de fourches de fer, & d'autres ustensiles qui conviennent : les belles *écuries* sont voutées ; une *écurie* simple est celle qui n'a qu'un rang de chevaux : une *écurie* double a deux rangs de chevaux, avec un passage au milieu. Dans une maison de campagne, l'*écurie* des chevaux doit être proche la grange, sur laquelle seront les greniers pour y placer le foin : les valets qui ont soin des chevaux doivent avoir leur lit dans l'*écurie*, & avoir autour d'eux, accrochés à la muraille, les selles, les sellettes, les trains, les mancilles, & enfin tout ce qui est nécessaire à des chevaux de selle, de charge & de labourage.

ECUSSON, *en terme de jardinage*, maniere de greffer ; il y a deux sortes d'*écusson*, l'un à *œil poussant*, l'autre à *œil dormant* : on greffe en *écusson à œil dormant*, dans le mois d'Avril, & l'*écusson à œil poussant* se fait en Juillet, Août & Septembre. Voyez *Greffer*. L'instrument avec lequel on greffe en *écusson*, nommé *écussonnoir*, est un petit couteau pointu qui a au bout de son manche une espece de spatule dont on se sert pour l'opération de la bréche en *écusson* : il a pris son nom de son usage. . . . . . Les ouvriers appellent *écusson*, ces platines de fer qui servent à orner les heurtoirs des portes, les boutons, les entrées des serrures.

ECUYER, chez les vignerons, signifie un bourgeon qui croît au pied d'un sep de vigne : les vignerons disent, il n'y a que l'*écuyer* qui a donné cette année. Ce bourgeon, quelquefois, est une petite ressource, lorsque par malheur la gelée a surpris les vignes.

ECUYER *dans une grande maison*, est un homme qui commande à tous les gens de livrée, qui a inspection sur les écuries, les chevaux & les équipages, qui veille à ce que tout soit en bon état, & qu'il n'y manque rien. Les cochers, les palfreniers, le maréchal, &c. reçoivent de lui les ordres, tant pour le service, que pour l'entretien des voitures & les provisions de paille, de foin & d'avoine.

ECUYER *de cuisine*, est le chef de cuisine qui a des cuisiniers sous ses ordres, qui régle les repas, fait piquer les viandes, les assaisonne, fait & goûte les jus & les sauces, dresse les plats & fait servir, & l'*écuyer* de bouche est celui qui range les plats sur la table de l'office.

EDERDON, ou EDREDON ; espece de duvet très-fin qui vient du Nord, particulierement des deux Laponies Suédoise & Danoise ; c'est la plume la plus courte de ces oiseaux de proie qui se nomment *gerfaux*, ou *faucons*, on la leur tire du col, du ventre, & de dessous les ailes, de la maniere que l'on fait en France le duvet des oies. Ce riche duvet est très-leger & très-chaud, & s'enfle facilement quand il est à l'air & qu'il n'est point comprimé, ensorte qu'on peut tenir, dans une seule main, de quoi en faire un couvre-pied, ou une couverture raisonnable ; on en fait des robes de chambre & des jupons de femmes piqués. Voyez *Duvet*.

EDULCORER, *en terme de chymie* ; c'est adoucir quelque matiere empreinte de sels, par le moyen de l'eau commune.

EFFANER, EFFEUILLER, ou EPAMPER *le bled*, c'est rompre ou couper les feuilles qui pendent au tuyau, ou maître grain, qui rapporte les épis où sont les grains de bled. *Effaner* est la même chose qu'*effeuiller*, qui se dit des arbres qu'on dépouille de leurs feuilles en tout & en partie. On *effeuille* les *pêchers*, lorsque les *pêchers* commencent à mûrir, parce que les feuilles du *pêcher* empêchent ces fruits de parvenir à une entiere maturité. On *effeuille* aussi les poiriers, sur-tout les bons chrétiens d'hyver, afin de leur faire prendre un beau coloris, comme aux *pêchers* ; mais il faut user de prudence quand on fait ce travail, c'est-à-dire, ne le faire sur les pêchers que petit à petit. On *effeuille* ces arbres, en coupant les feuilles qui ombragent leurs fruits avec des ciseaux, & par la moitié de la queue.

EFFAUFILER, *en terme de rubanier* ; c'est tirer avec la main

quelques fils de la trame d'un ruban, par le bout où il est entamé, pour en connoitre l'ouvrage & la bonté.

EFFAUTAGE, dans le commerce de bois. On appelle ainsi le merrain de rebut. Voyez *Merrain.*

EFFECTIF, *payement effectif*; c'est celui qui se fait véritablement ou en deniers comptans, ou effets équivalens.

EFFERVESCENCE, *en terme de chymie*, ébullition d'une liqueur sans séparation de ses parties; & demeurant après l'ébullition la même qu'elle étoit auparavant.

EFFETS, se dit des biens meubles, immeubles, & autres, qu'une personne possède, particuliérement de ceux que les marchands & négocians acquierent dans leur commerce. On distingue ordinairement les *effets* des marchands en trois classes qui sont, des *bons effets*, des *mauvais effets*, & des *effets douteux*; c'est de tous ces *effets* dont, par l'ordonnance de 1673, ils sont tenus de faire l'inventaire, ou le recollement tous les ans.

EFFILÉ, linge dont on se sert pour le deuil, ce sont des vraies franges ou campanes de fil que l'on coud autour des manchettes de mousselines unies; les maîtres frangiers font & vendent ces franges; les lingeres, ou autres ouvrieres, les montent sur les toiles. *Effiler*, c'est ôter quelques fils du tissu d'une toile, d'une étoffe; les tailleurs & tapissiers, pour empêcher que les étoffes legères, comme les taffetas, étamines, camelots, &c. ne s'*effilent* après qu'ils les ont taillés, ont coutume de les bougier, c'est-à-dire d'en arrêter les fils en les collant les uns avec les autres avec la cire d'une bougie allumée.... *Effiler*, en terme de jardinage, est la même chose qu'*œilletonner* les artichaux, c'est ôter leurs œilletons ou les nouvelles productions qu'ils font.

EFFIOLER, c'est ôter la fiole des bleds, c'est-à-dire, leur feuille; cette production qui sort d'abord de terre, après que le bled est levé, & que par corruption on appelle *fiole* au lieu de *feuille*. On *effiole* les bleds dans les bonnes terres, lorsqu'avant l'hyver ils poussent avec trop de vigueur. Le mot *effioler* n'est usité que dans quelques provinces.

EFFLEURER *des peaux de mouton, de chévre, de bouc*, &c. c'est après qu'elle a été planée, lavée à la riviere, en enlever la fleur ou superficie du cuir, du côté où étoit le poil ou la laine, pour la rendre plus douce & plus maniable; cette façon se donne sur le chevalet avec l'instrument que l'on nomme *couteau à effleurer*..... *Effleurer*, en jardinage, c'est ôter les fleurs d'une tulipe, d'une anémone, d'une rose, &c.

EFFONDRÉ, se dit, dans les manufactures de lainages, des draps, & autres étoffes de laine qui ont été extraordinairement tirés à la rame, ou sannés trop à fond avec le chardon sur la perche; ainsi l'on dit, Ce drap est trop *effondré*, pour dire que le fond en est foible, lâche, altéré. C'est un grand défaut à un drap que d'être *effondré*.

EFFONDRER, *en terme de jardinage*, se dit de la terre où l'on veut planter des arbres; c'est la fouiller d'environ trois pieds pour en ôter celle qui peut être mauvaise, aussi bien que les pierres & les gravois, s'il y en a. On *effondre* ordinairement la terre dans les lieux où l'on juge, à-peu-près, que les arbres, ou autres plantes qu'on y mettroit,

feroient douter de leur fécondité. Les termes de *fouiller* ou de faire des *tranchées*, sont plus en usage que celui d'*effondrer*..... *Effondrer*, en cuisine, se dit des volailles & du poisson qu'on vuide, qu'on prépare pour manger quand on leur ôte la poche, le gésier, &c. Le terme *vuider* est plus usité.

EFFOUIL, *terme de coutume*, qui signifie la part, ou la portée du bétail...... Et *Effouil*, autre *terme de coutume*, est le profit qui provient du bétail, comme le lait, la laine.

EFFRITER, avec le pronom personnel, s'*effriter*, se dit de la terre qui s'use, s'épuise, devient stérile. On met de nouvelles terres, ou amplement de fumier sur les terres *effritées*.

EGALURES, *en fauconnerie*, ce sont des mouchetures blanches qui sont sur le dos de l'oiseau.

EGANDILLER, terme dont on se sert en Bourgogne pour signifier ce qu'on entend ailleurs par *étalonner*, c'est-à-dire, marquer des poids ou des mesures, après les avoir vérifiés sur les étalons.

EGARDÉ, EGARDÉE, *en terme de manufactures*; une *piéce égardée*, est celle qui a été visitée & marquée par les *Egards*. L'article 210 du réglement de la sayetterie d'Amiens, défend aux teinturiers de donner au foulon aucune piéce qui n'ait été *rechinchée* & *égardée*, c'est-à-dire, lavée & plombée..... Les noms *égardé*, *égardise* ne sont guères en usage que dans la sayetterie d'Amiens, où les jurés des communautés sont appellé *égards*, c'est ce qu'on appelle ailleurs *maîtres*, *gardes*, *jurés*; ce sont eux qui vont en visite chez les fabriquans & foulons, & qui se trouvent certains jours aux halles pour examiner les étoffes de laine mêlée de soie, de fil, & d'autres matières qui se font dans la sayetterie, & ils voient si elles sont fabriquées en conformité des réglemens. Ces *égards* sont choisis & élus par les marchands ou maîtres de leurs communautés.... On nomme *égards-ferreurs* ceux qui apposent le plomb aux étoffes; il y a des ferreurs, sayetteurs en blanc, d'autres en noir, & d'autres en guelde. Les premiers prennent leurs noms des halles où ils ferrent les étoffes; les autres de ce qu'ils ferrent chez les teinturiers.

EGAYER, *en terme de jardinage*; c'est ôter les branches qui rendent un arbre confus & étouffé dans le milieu. *Egayer* un *buisson* ou un *arbre de tige*, c'est le tailler de maniere que d'un coup d'œil on puisse juger de sa beauté: on le dit aussi des espaliers, & *égayer* un arbre en espalier, c'est l'épalisser si proprement que les branches soient également partagées des deux côtés, & qu'il n'y en ait pas plusieurs ensemble, mais que chacune soit attachée séparément & à des intervales égaux.

EGLANTIER, espece de rosier sauvage qui vient le long des chemins & dans les bois; son fruit s'appelle *grate-cu*; on en fait une conserve assez connue sous le nom de conserve de *cynorrodon*. On prétend que les fleurs de cet arbrisseau sont souveraines pour les chiens enragés. Une haie d'*églantier* peut avoir trois à quatre pieds de haut, & est excellente pour tenir un clos fermé, ou un jardin de village: les fleurs de l'*églantier* sont purgatives, le syrop qu'on en prépare est astringent.

EGOGER, *en terme de tanneur*; c'est ôter avec le couteau tranchant, les extrêmités super-

fues d'une peau de veau, comme font les oreilles, le bout des pieds & de la queue.

EGOUT, fe dit des canaux par où fe déchargent les immondices des villes.... *Egout* eft une fervitude acquife à un héritage qui lui donne droit de faire paffer les eaux pluviales fur un héritage voifin.... *Egout*, parmi les couvreurs, fe dit des tuiles & des ardoifes qui avancent en faillies au-delà de l'entablement par où s'égouttent les eaux pluviales pour les jetter loin du mur de face.... *Egout*, enfin, en terme de miroitier, eft une table de bois fans chaffis, fur laquelle les ouvriers mettent la glace vingt-quatre heures après qu'elle a été étamée pour en faire égouter le vif-argent. Cette table proportionnée aux glaces du plus grand volume, a des crochets de fer à chaque encognure qui fervent à l'élever & à la tenir fufpendue diagonalement, c'eft-à-dire, en penchant autant, & fi peu qu'il eft néceffaire pour l'écoulement de ce minéral.... On *égoute* la glace en deux différens tems, premierement dans le moment qu'elle vient d'être mife fur le vif-argent, & qu'on l'a arrêtée avec les boulets de canon, ce qui fe fait en retirant un peu les coins qui tiennent la pierre de lierre de niveau fur l'établi, en fecond lieu, vingt-quatre heures après qu'elle eft étamée en l'ôtant de deffus la pierre, & la portant fur la table de l'*égout*.

EGOUTTER, chez les chapeliers, eft la façon que l'on donne à un chapeau avec la piéce de cuivre, lorfqu'au fortir de la foule, & encore tout chaud & tout mouillé, on le met fur la forme de bois pour le dreffer & enformer avec la ficelle.... *Egoutter la chandelle*, c'eft, *en terme de chandelier*, la mettre fur l'établi après chaque plaingeure qu'on lui donne, afin qu'elle s'y féche, & que le fuif fe prenne & fe durciffe. L'*égouttoir* des chandeliers eft une longue auge de bois, dont les bords peuvent avoir quatre à cinq pouces environ qu'on place au deffous de l'établi : on y met *égoutter* les chandelles plongées après chacune des trois prémieres couches de fuif qu'on leur donne. *Egouttoir*, chez les cartonniers, font des ais affemblés les uns contre les autres, mais non pas joints tout-à-fait, fur lefquels on met les formes à carton après qu'elles ont été dreffées ; ces ais font quelquefois troués de diftance en diftance.

EGRAINÉE, fe dit des piéces d'étoffes qui ne font point emballées. Ce terme n'eft guères d'ufage que dans la province du Berri.

EGRAPPER, c'eft ôter la grappe du raifin, ce qui fe fait dans la tine ou autre vaiffeau, à mefure qu'on y apporte le raifin pour être foulé, ou quand on le jette dans la cuve.

EGRATIGNER, *terme de découpeur*, ce qui fe fait avec de petits fers coupans dont on fe fert pour *égratigner* les rubans plains, les tabis, les taffetas & les fatins ; avec ces fers tranchans on forme deffus divers ornemens.

EGRAVILLONNER, *en terme de jardinage*, fe dit des arbres qu'on leve en motte, après en avoir tout autour, & au-deffous, retranché la motte environ de deux tiers, pour lors, avec la pointe de la ferpette, ou quelque morceau de fer pointu, on retire, d'entre les racines, un peu de la terre qui y étoit, afin que ces racines fe trouvant enfuite garnies d'une terre

nouvelle, puiſſent profiter des ſels qui y ſont contenus, & par ce moyen prendre une nouvelle vigueur.

EGRENER, c'eſt faire tomber la graine d'une plante, la graine d'un épi, d'une gouſſe : on *égrene* les raiſins, les groſeilles, les ceriſes, le bled, les laitues, les épinars, les autres herbages qui ſont montés à graine.

EGRISER, *en terme de lapidaire*, ſe dit des diamans bruts qu'on frotte l'un contre l'autre après qu'ils ont été maſtiqués aux bouts de deux boutons ſuffiſamment gros pour pouvoir les tenir à la main, ce qui ſe fait pour ôter ce qu'il y a d'imparfait & de rude ſur la ſuperficie des pierres ; c'eſt de la poudre qui ſort des diamans qu'on égriſe, dont on ſe ſert pour les tailler & les polir ſur la roue de fer avec l'huile d'olive. Les lapidaires nomment *égriſoir* la petite boëte qui reçoit la poudre qui ſort des diamans, lorſqu'ils les égriſent.

EGRUGEOIR, uſtenſile de cuiſine dont on ſe ſert pour égruger le ſel ; c'eſt une eſpece de petit vaſe ſans anſe, rond, creux, large, plus par le haut que par le bas, avec un pilon duquel on ſe ſert pour écraſer le ſel.

EGRUNS, *fruits égruns & ſavoureux* ; c'eſt ainſi que ſont appellés dans les lettres patentes & ſtatuts des maîtres marchands fruitiers de la ville de Paris, les marchandiſes qu'il leur eſt permis de vendre, ce qui, outre les fruits doux & aigres, comme les pommes, les châtaignes, les poires, les citrons, &c. comprend encore le beurre, les œufs & les fromages. Voyez *Fruitier*.

EGYPTIENNE, étoffe mélangée de poil, de fleuret & de laine, que le réglement de 1667 met du nombre des ſatins de Bruges, des damas cafarts, des légatines, &c. Elle ne peut avoir moins de demi-aune moins un ſeize de large, mais il eſt permis d'en faire d'une demi-aune entiere, & même d'une demi-aune un ſeize.

EHERBER, *en jardinage* ; ce mot ſe dit dans le même ſens que *ſarcler*, mais ce dernier eſt plus uſité. Voyez *Sarcler*.

EHOUPER, en terme des eaux & forêts, *éhouper un arbre*, c'eſt en couper la tête.

EIGNES : les Champenois appellent ainſi les raiſins tirés de deſſus le preſſoir, ou le marc des raiſins.

ELAGUER, EMONDER, c'eſt retrancher les branches ſuperflues d'un arbre, qui empêchent qu'il ne profite : cela ſe dit proprement des arbres de tiges dans leſquels on retranche les branches ſuperflues qui pourroient rendre la tige défectueuſe & nuire à tout le corps de l'arbre, en conſumant inutilement la ſubſtance dont les branches fécondes ont beſoin. On *Elague* les arbres qu'on veut faire monter pour devenir arbres de belle tige ; pour cet effet on leur ôte toutes les groſſes branches qui, ſortant de l'étendue de la tige, conſumeroient une partie de la ſéve : au lieu qu'elle doit monter à la tête pour allonger & fortifier l'arbre. Les arbres fruitiers à pleins vents veulent être *élagués* les deux ou trois premieres années qu'ils ſont plantés, afin que les productions inutiles n'abſorbent point une ſéve qui doit nourrir la tête de ces arbres. On *élague* les arbres plantés en allées ou dans des ſalles de verdure ; on en agit de même à l'égard de tous les autres arbres qui forment des allées ou des avenues, afin d'en élever la tige & qu'elle ſoit plus belle.

ELAN, animal ſauvage à quatre pieds, du genre du cerf qui eſt l'alcé des anciens : on en trouve en Pologne, en Pruſſe, en Suéde, en Norvege & en Canada ; il a la tête groſſe, il eſt chargé de longs poils juſqu'aux épaules ; ſa couleur eſt ordinairement griſe & blanchâtre ; ſes cornes ſont ſemblables à celles du daim ; il en change tous les ans, ſa femelle n'en a point ; il a les jambes longues. L'ongle de l'*élan*, connu ſous le nom d'*ungula alces*, eſt un ſpécifique contre l'épilepſie.

ELANCÉ, *en terme de jardinage*, ſe dit des branches qui ſont longues & peu groſſes, à proportion de leur longueur, & entiérement dégarnies d'autres branches : c'eſt un défaut à un arbre que d'y voir des branches élancées.

ELAPHOBOSCHUM, nom qu'on a donné au panais ſauvage, à grandes feuilles, parce qu'on dit que les cerfs ſe guériſſent de la morſure des bêtes venimeuſes, en mangeant de cette herbe.

ELASTIQUE, corps *élaſtique*, eſt celui que le choc & la compreſſion font changer de figure, & qui, après le choc & la compreſſion, reprend, du moins tend à reprendre la figure qu'il vient de perdre. Les molécules, dont ces ſortes de corps ſont compoſés, doivent être en même tems flexibles & roides ; ſans cette flexibilité les *corps élaſtiques* ne ſe comprimeroient jamais, & ſans cette roideur ils ne reprendroient pas leur premiere figure. Voyez le *Diction. de phyſique*.

ELATCHES, étoffe des Indes ſoie & coton ; leurs longueurs ſont depuis quatre aunes juſqu'à douze, & leur largeurs réguliérement de trois quarts.

ELATINE, eſpece de linaire, dont les feuilles ſont preſque rondes, rudes, velues, & quelquefois un peu découpées. Cette plante croît dans les terres labourées, & parmi les bleds, ſes feuilles pilées & appliquées avec griottes ſéches ſont bonnes pour les fluxions & inflammations des yeux.

ELAVÉ, *poil élavé*, eſt un poil molaſſe & blaffart en couleur de bête à chaſſer & à chiens ; cette couleur eſt une marque de foibleſſe en eux,

ELECRISION, plante qui croît dans les prés maigres & lieux non cultivés, elle fleurit en Juin. Ses ſommités bues dans du vin ſont bonnes contre la piqûre des ſerpens, la ſciatique, les ruptures, &c. Ses feuilles miſes dans les garde-robes préſervent les habits des vers.

ELECTION : on nomme *élection* une juriſdiction compoſée d'officiers qui connoiſſent des différends touchant les tailles, ſubſides, aides & autres impôts qui ſe levent ſur les peuples. . . . . Les officiers d'*élection* connoiſſent auſſi de matieres criminelles en cas de rebellion contre les officiers des aides & autres prépoſés au recouvrement des tributs. La contrebande eſt auſſi une matiere de la compétence des *élections*. Voyez la *Juriſprudence actuelle* de M. Deniſart.

ELECTRICITÉ en phyſique & hiſtoire naturelle, qualité, vertu des corps qui en attirent d'autres & les repouſſent, comme fait l'ambre. L'*électricité* ſe manifeſte principalement de deux manieres, 1°. par des mouvemens alternatifs auxquels on a donné les noms d'*attraction* & de *répulſion*, 2°. par une eſpece d'inflammation qui prend différentes formes, & qui a différens effets ſuivant les circonſtances ; ces deux ſignes ne vont pas toujours enſemble ; le premier

s'apperçoit plus communément que l'autre : le dernier annonce toujours une forte *électricité*.

Depuis environ cinquante ans, les plus grands physiciens se sont occupés à chercher les causes de l'*électricité*. Plusieurs ont donné leurs découvertes comme de pures conjonctures. Voyez l'ouvrage de M. l'abbé Nollet sur l'*électricité*, ou le *Dictionnaire de physique*.

ELECTUAIRE, médicament composé de poudres & d'autres drogues incorporées avec du miel ou du sucre : on fait des *électuaires* de fruits pour exciter l'appetit, pour arrêter les hémorrhagies & le cours de ventre.

ELEGIR, chez les menuisiers, c'est pousser à la main un paneau, une moulure, un compartiment, &c.

ELEMY, espece de gomme ou de résine blanche tirant sur le verdâtre qui, par le moyen de l'incision, découle du tronc & des grosses branches d'un espece d'olivier sauvage. Cet arbre croît dans l'Ethiopie & dans l'Arabie heureuse, & est médiocrement haut : la gomme *élémy* est apportée en pain de deux à trois livres, la meilleure vient de Marseille & d'Hollande, elle est séche, mollasse, d'un blanc verdâtre, d'une odeur douce & agréable, elle passe pour un baume naturel, souverain à la guérison de toutes sortes de plaies : on l'emploie dans la composition du baume d'Arcœus.

On contrefait cette gomme avec du galipot lavé dans de l'huile d'aspic moyenne, mais la mauvaise odeur & la couleur trop blanche de cette résine falsifiée suffisent pour découvrir la friponnerie : on appelle cet *élémy* artificiel, *élémy* de l'Amérique.

ELEPHANT, animal monstrueux, le plus grand des quadrupedes, qui nait sur les côtes d'Afrique, & dans les grandes Indes : ce sont les dents ou plutôt les défenses de cet animal qu'on nomme *yvoire*, & dont on fait un grand commerce. Voyez *Yvoire*.

ELEVATION *des eaux* : l'eau remonte presque aussi haut que l'endroit d'où elle part, ainsi pour connoitre quelle hauteur auront des jets d'eau, il n'y a qu'à niveller la côte depuis le réservoir jusqu'à l'endroit où on veut placer le jet d'eau ; l'éloignement du réservoir ne fait perdre au jet d'eau qu'environ un pied par cent toises de distance ; pour élever les eaux, sur-tout dans les pays plats où il faut recourir aux rivieres & aux étangs, on se sert de pompes foulantes ou aspirantes, à bras & à cheval, de moulin à eau & à vent. Voyez *Jet d'eau*.

ELEVER, *en terme de jardinage*, c'est cultiver, nourrir, soit plante, soit animal, & en avoir soin : on dit, voilà des tulipes, des œillets que ce jardinier a élevé de graine.

ELEVES ; c'est parmi les peintres, sculpteurs & graveurs de l'académie royale de peinture, ce qu'on appelle *aprentif* dans la communauté des maîtres peintres, sculpteurs & graveurs de Paris. Les *éleves* des académiciens ont tous les mêmes droits, priviléges & prérogatives que les aprentifs des maîtres peintres pour la réception à la maîtrise de cette communauté.

ELITE : on dit, parmi les marchands, des *soies d'élite* ; les marchandises d'*élite* sont les plus cheres. . . . *Eliter* se dit aussi parmi les marchandes des halles de Paris, en parlant de leurs paniers de cerises, de groseilles, de prunes & autres fruits qu'elles exposent en vente : elles disent, Vous *élitez* ma marchandise.

ELIXIR ; c'eſt une teinture ou eſſence, tirée en même tems de pluſieurs mixtes. On conſidere deux choſes dans la préparation des *élixirs*, la ſubſtance des matieres à extraire, & le moyen dont on ſe ſert pour faire l'extraction. Voyez les différentes ſortes d'*élixir* dans *Chomel.*

ELIZER *une piéce de drap*, c'eſt la tirer par ſes liſieres ou par ſa longueur, pour la mieux étendre. On dit plus ordinairement *liſer.* Voyez *ce mot.*

ELLEBORE, nom donné à une plante médicinale, dont deux eſpeces le blanc & le noir. On compoſe de la racine de l'*ellebore* blanc un ſternutatoire pour décharger le cervau : les maréchaux s'en ſervent pour guerir le farcin aux chevaux, & les bergers la galle des brebis. L'*ellebore* dont on ſe ſert à Paris croît dans les montagnes du Dauphiné & de la Bourgogne : il en vient auſſi de Suiſſe, & quelquefois par la voie d'Angleterre. L'*ellebore* blanc a ſa racine blanchâtre, remplie de longs filamens de la même couleur. L'*ellebore* noir a la racine brune, garnie de petits filamens : l'on apporte ſeulement les racines de l'un & de l'autre *ellebore* qu'il faut choiſir groſſes & belles, garnies de gros filamens, celles du blanc de couleur tannée au-deſſus, & blanches en-dedans, & celles du noir, noires en-déhors, & griſes en-dedans, bien ſéches, bien nettes & d'un goût âcre & déſagréable.

ELLEBORINE, plante dont pluſieurs eſpeces ont les feuilles ſemblables, en quelques manieres, à celles de l'*ellebore* blanc, d'où vient le nom générique d'*elleborine*; cette plante ſe trouve dans les lieux montagneux & ombrageux, elle eſt vulnéraire & déterſive, étant priſe intérieurement : elle eſt bonne aux opilations de foie & à ſes autres maladies.

ELLIPSE, en géometrie, eſt une ligne courbe, continue, réguliere, qui renferme un eſpace plus long que large, ſur la longueur duquel il y a deux points également éloignés des deux extrémités de la longueur, leſquels tirant à un point pris, à la volonté, ſur l'*ellipſe*, deux lignes droites, la ſomme de ces deux lignes droites eſt égale à la même longueur. Voyez *les Mémoires de l'académie des ſciences* 1703, & le *Dictionnaire de phyſique*, au mot *Ellipſe.*

ELYCRISON, fleur qui s'appelle autrement *fleur immortelle*; elle fleurit au mois d'Août & craint le froid.

EMAIL, verre coloré ; le verre qui ſert à faire l'*émail* s'appelle *criſtalin*, & doit être fait avec la meilleure ſoude d'Alicante & du ſablon vitrifiés enſemble. L'étain & le plomb mis en parties égales, & calcinés au feu de réverbere, font, avec ce criſtalin, la principale compoſition de l'*émail*; les autres matieres qu'on y mêle ne ſervent qu'à lui donner les couleurs : on diſtingue trois ſortes d'*émaux*; ceux qui ſervent à contrefaire les pierres précieuſes ; ceux qu'on emploie pour les peintures en *émail*; ceux avec leſquels ſe font ces ouvrages agréables & curieux, dont il ſe fait un commerce conſidérable à Nevers, & qui eſt porté à ſa derniere perfection à la manufacture royale des porcelaines de Séve ; ces dernieres ſont propres aux orfévres & émailleurs ſur l'or & l'argent, & les autres métaux : c'eſt encore avec cette ſorte d'*émail* que les fayanciers donnent l'éclat & le vernis

à leurs ouvrages. Les *émaux* qui imitent les pierres précieuses, & ceux pour la peinture en *émail* se fondent & se préparent par les ouvriers même qui s'occupent de ces arts, les autres *émaux* viennent de Venise & d'Hollande, la composition de ces trois sortes d'*émaux* est la même pour le fond; & n'est différente que pour leur donner le coloris ou le transparent.

Les maîtres *éamilleurs*, boutonniers, patenôtriers de Paris, réunis, en 1706, aux fayanciers, couvreurs de flacons, fabriquent quantité d'*émail*; les orfèvres & jouailliers qui montent les pierres précieuses, les lapidaires qui les contrefont avec des *émaux*, & les peintres qui travaillent en miniature sur l'*émail*, & qui font cuire au feu leur ouvrage, sont compris dans le terme général d'*émailleurs*, quoi qu'en particulier ils fassent partie, les uns du corps de l'orfévrerie, & les autres de la communauté des maîtres peintres & sculpteurs de la ville de Paris.

EMAIL, se dit aussi d'un minéral bleu réduit en poudre, purifié par plusieurs lotions dont les blanchisseuses se servent pour donner à leurs toiles & à leurs linges fins un œil bleu qui les rend plus agréables à la vue & comme plus transparents: cet *émail* entre dans la composition de l'empois bleu, le meilleur vient de Hollande, les épiciers & chandeliers en font le negoce, ceux-ci seulement en détail.

EMANCIPATION, *émanciper quelqu'un* c'est le rendre maître de lui-même & le mettre hors de la puissance d'autrui: on connoît en France trois sortes d'*émancipations*; celle des mineurs, celle des fils de famille; & celle des gens *mainmortables*, ou *serfs* qui se fait de la maniere, en la forme & aux conditions réglées par les coutumes qui la permettent.

AMBALLAGE, *terme de douane*; il s'entend de l'action d'*emballer* & de tout ce qui sert à *emballer* ou empaqueter les marchandises, comme le papier, le carton, les caisses, les tonneaux, la toile cirée, la paille, les serpillieres, &c. La toile d'*emballage* est une toile grossiere, forte, qui sert à *emballer*, différente de la serpilliere, qui est une espece de gros canevas fait de la plus mauvaise étoupe de chanvre, dont pareillement on se sert pour les *emballages*; il y a différentes manieres d'*emballer* les marchandises, les unes s'emballent seulement avec de la paille & de la grosse toile, les autres dans des bannes & bannettes d'osier, ou dans des caisses de bois de sapin qu'on couvre d'une toile cirée grasse, d'autres s'emballent dans des gros cartons qu'on enveloppe de toiles cirées séches, quelquefois sans autre couverture, mais le plus souvent avec de la paille & de la toile, dans tous ces *emballages* on coud la toile avec de la ficelle & une grosse aiguille, & on la serre pardessus avec une forte corde qui faisant plusieurs tours de divers sens autour du ballot, aboutit à un des coins où elle est enfin liée & arrêtée; c'est à ce bout de la corde que les visiteurs ou commis des douanes mettent leur plomb. Les *emballeurs*, à chaque encogneure de la balle, ménagent des morceaux de toile qu'ils appellent des *oreilles*, qui leur servent à remuer, charger & décharger les ballots de marchandises. Les envois de choses précieuses, comme brocards, étoffes d'or

& d'argent, étoffes de ſoie, &c. ſe mettent dans des caiſſes enveloppées de toiles cirées avec un *emballage* au-deſſus, & les marchandiſes groſſieres dans de la paille & des ſerpillieres; les meſſagers, voituriers, rouliers, maîtres des coches & carroſſes ſont reſponſables des marchandiſes *emballées*, ſi par leur faute, ou manque de ſoin, elles ſe trouvent gâtées.

Il y a des *emballeurs* en titre d'office dans la ville & fauxbourgs de Paris, ils font bourſe commune, ſont érigés en corps, & comme tels, ont un bureau, un ſyndic, d'autres officiers & une confrérie : la création de ces *emballeurs* eſt du commencement du régne de Louis XIV. Ils ſont depuis 1719 au nombre de ſoixante. Ils ſe partagent en deux bandes; l'une eſt de ſervice, pendant une ſemaine, à la douane, l'autre au bureau qu'ils ont établi dans la rue des Lombards, roulant ainſi alternativement de huit jours en huit jours. Il y a auſſi à Lyon des *emballeurs* qui forment un corps conſidérable, preſque par-tout ailleurs ce ſont les crocheteurs & gagne-deniers qui en font les fonctions.

L'habileté d'un *emballeur* conſiſte à bien ranger les marchandiſes dans les caiſſes, bannettes, ou cartons, de ſorte qu'il n'y reſte aucun vuide, ce qui les feroit flotter les unes contre les autres : à ne point mettre de certaines marchandiſes contre d'autres qui les pourroient gâter ou caſſer, ſurtout quand les unes ſont fragiles, & les autres dures & peſantes : à empailler, également les ballots : à les dreſſer quarrément, à en bien coudre la toile d'*emballage*, en y réſervant autant d'oreilles qu'il eſt néceſſaire, ſuivant leur groſſeur, & enfin à diſpoſer également la corde avant de la ſerrer avec la bille.

Les *emballeurs* écrivent ſur la toile d'*emballage* les numéros des ballots appartenant au même marchand, les noms, qualités de ceux à qui ils ſont adreſſés, & les lieux de leur demeure; ſur les ballots de marchandiſes fragiles, comme miroirs, porcelaines, ils mettent la figure d'un miroir ou celle d'un verre, ainſi du reſte : les inſtrumens des *emballeurs* ſont un couteau, une bille de bois, ordinairement de buis, une longue & forte aiguille de fer à trepointe, & de la ficelle à *emballage*.

EMBARCADERE, chez les Eſpagnols, ſur les côtes de l'Amérique, eſt un lieu qui ſert de port à une ville conſidérable avancée dans les terres, c'eſt dans les lieux *embarcaderes* que s'embarquent toutes les marchandiſes qui viennent de ces villes, & où ſe débarquent toutes celles qui leur ſont deſtinées.

EMBARGO, ſe dit des défenſes que les ſouverains mettent ſur les vaiſſeaux marchands pour qu'ils ne ſortent pas des ports de leurs dépendances, afin de pouvoir s'en ſervir, auſſi-bien que des équipages dans les armemens qu'ils ont réſolu de faire; c'eſt ce qu'on appelle en France *fermer les ports*. Les *embargo* ſont très-nuiſibles au commerce.

EMBARQUEMENT, ſe dit de l'action par laquelle on charge des marchandiſes dans un vaiſſeau : on le dit auſſi des frais qu'il en coûte pour les *embarquer*. . . . . . Un maître de navire doit avoir le connoiſſement des marchandiſes qu'il embarque, & un voiturier par eau la lettre de voiture de celles dont eſt chargé ſon ba-

teau, afin de les présenter quand on en a eu besoin. On *embarque* en grenier, c'est-à-dire, les marchandises sans être emballées, comme le sel, le bled, toutes sortes de grains, de légumes, de certains fruits, comme pommes, noix, métaux, &c. On les met dans des lieux secs & préparés exprès à cet usage dans les navires & bateaux.

EMBAUCHER, chez les artisans, se dit des compagnons & ouvriers que l'on engage à aller travailler chez les maîtres; celui qui se mêle de chercher des compagnons & garçons pour aller travailler pour les maîtres, est nommé *embaucheur*; c'est ordinairement le clerc des commnautés qui prend ce soin moyennant quelque petit droit.

EMBAZAGE, *en terme de marechal*, est l'application des bandes de fer sur des roues.

EMBLAVER, c'est semer une terre en bled; les fermiers sont obligés d'*emblaver* ou d'ensemencer les terres dans les saisons convenables.

EMBLER, *en terme de chasse*, se dit des cerfs quand, dans leurs allures, les pieds de derrieres surpassent ceux de devant de quatre doigts, ce qui se dit des cerfs se dit aussi des chevaux.

EMBLIS, c'est une sorte de myrobolans. Voyez *ce mot*.

EMBOETER. Voyez *Encaisser*. *Emboëter* des especes, en terme de monnoie, c'est enfermer dans une boëte, destinée à cet usage, une piéce de monnoie de chaque sorte qui se fabrique : on appelle *deniers de boëte* les especes qui sont ainsi réservées.

EMBOETURE; chez les potiers de terre on appelle l'*emboëture* de la roue sur laquelle ils tournent les ouvrages de poterie, le massif dans lequel est scellé la crapaudine où passe l'arbre de cette roue. Il y a deux parties dans l'*emboëture*, la crapaudine qui est au bas, & qui quelquefois est de fer ou de cuivre, est une pierre de grès, percée à jour, que traverse le pivot de l'arbre avant d'entrer dans la crapaudine; c'est ce grès qui tient l'arbre d'aplomb en tournant. . . . . *Emboëture*, en terme de menuiserie, c'est l'assemblage d'une porte collée & emboëtée, une espece de traverse d'environ cinq pouces qu'on met à chaque bout pour tenir en mortoises les ais à tenons collés & chevillés.

EMBOUCHOIR, chez les cordonniers, est un instrument à élargir la tige des bottes, ou l'entrée des souliers. L'*embouchoir* pour les bottes est un cylindre de bois fendu en deux dans l'ouverture ou séparation duquel on chasse à force un coin aussi de bois; celui pour les souliers est une forme de bois, pareillement fendue dans sa longueur, qui a en dedans une rainure à chacune de ses parties où l'on pousse, avec le marteau, un coin qui a une languette de chaque côté.

EMBOUCHURE, chez les tireurs d'or, est le côté le plus large du pertuis d'une filiere par où l'on commence à faire passer le lingot ou le fil du métal qu'on veut tirer. . . . Les verriers nomment l'*embouchure* d'un verre à boire, & l'*embouchure* d'une bouteille, l'ouverture par où l'on y met la liqueur. . . . Les chauderonniers & potiers de terre appellent *embouchure* l'entrée de leurs pots, marmites, cafetieres, chauderons, chaudieres, &c. . . . . Chez les fondeurs de canon, c'est la bouche du canon; Chez les maîtres selliers - éperonniers, c'est la partie du mord d'un cheval

qui lui assujettit la bouche.

EMBOURRER, chez les potiers de terre, c'est boucher & cacher les défauts de quelque ouvrage de poterie avec une composition de chaux & de terre pétries ensemble avec de l'eau. Cet *embourrement* est défendu par les statuts..... *Embourrer*, en terme de sellier, c'est garnir de bourre, de laine ou de crain une selle de cheval ou un bât de mulet... Les tapissiers le disent aussi dans la même signification des garnitures qu'ils mettent à quelques meubles qui servent à s'asseoir entre la sangle & la toile d'*embourrure*, comme tabourets, chaises; fauteuils, banquettes, sofas, canapés, &c.

EMBOUTIR, relever un ouvrage en bosse, lui donner du relief, le tourner en rond. Les orfévres *emboutissent* la plûpart de la vaisselle qu'ils travaillent, particulierement les jattes, les éguieres, les cuvettes, &c. ce qu'ils font en les enfonçant & relevant sur l'enclume avec le marteau à *emboutir*, soit à chaud, soit à froid ... Les chauderonniers *emboutissent* aussi le cuivre qu'ils travaillent après l'avoir recuit, & se servent quelquefois de marteau de fer, quelquefois de marteau de bois avec lesquels il tournent leurs ouvrages, les tournent en rond, ou leur donnent telle autre figure qui leur convient en les frappant sur le bec d'une bigorne... Les fondeurs, au lieu du terme *emboutir*, se servent de celui *reteindre* qui a la même signification. Le cuivre rouge, particuliérement celui qu'on appelle *monnoie de Suéde*, est plus propre que le jaune pour les ouvrages qu'il faut *emboutir*, à cause qu'il est très-doux, & par conséquent très-ductile & malléable...... Parmi les ouvriers de boutons de métal, le mot *emboutir* est aussi en usage, il signifie quelque fois frapper une petite lame de métal coupée en rond avec un emporte-piéce dans un creux d'acier poli avec l'outil qu'ils appellent *bouterole*, jusqu'à ce qu'elle soit assez convexe pour être frappée dans un autre creux gravé en-dedans, qu'on nomme *tas*, où elle doit prendre son empreinte........ Le terme d'*emboutir* s'entend aussi de la derniere façon qu'on donne à cette lame lorsqu'elle est empreinte de cette premiere maniere, en la frappant dans le tas avec une autre bouterole, une plaque de plomb entre deux, ensorte qu'elle prenne l'empreinte de la gravûre du tas.

EMBROCATION, aspersion, lotion, ou arrosement composé ordinairement d'esprit de vin ou de quelque décoction, ou enfin d'oxyrrhodins, préparés avec des huiles & des vinaigres rosats qu'on applique sur la tête rasée des malades, ou pour prévenir le délire ou vous guerir.... On fait des *embrocations* pour la léthargie, l'appoplexie, la paralisie, &c. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

EMBROCHER, mettre de la viande en broche. On *embroche* la volaille par le croupion en montant vers le cou, les autres oiseaux *s'embrochent* de la même maniere. Il n'y a que les petits oiseaux qui *s'embrochent* par le milieu du corps, au travers duquel on passe une petite broche de fer, ou de bois qu'on attache à celle qui tient au tourne-broche : les épaules de mouton ou de veau, & l'éclanche du côté du manche, la longe de veau & l'aloyau dans leur longueur, le carré de mouton & la poitrine de veau en travers des côtes.

EMBRYON, *en botanique*, se dit

de la jeune graine, de la ſemence & du jeune fruit.

EMERAUDE, pierre précieuſe, verte & tranſparente, la plus dure après le *rubis*. L'*émeraude orientale* eſt plus dure, plus brillante, plus tranſparente que la *péruvienne*, qui, le plus ſouvent, a quelques nuages, & jette moins de feu; il y en a dans l'iſle de Cypre & même dans la grande Bretagne, mais c'eſt ſi peu de choſe qu'on doute ſi ce ſont de véritables *émeraudes*: la priſme d'*éméraude* eſt la mere ou la matrice de l'*éméraude*; elle eſt miſe au rang des pierres précieuſes; elle eſt dure, tranſparente, demi-ovale, & ordinairement mêlée de jaune, de verd, de blanc, de bleu, avec quelques taches noirâtres.

EMERI, ou EMERIL, pierre métallique qui ſe trouve preſque dans toutes les mines des métaux, particulierement dans celles d'or, de cuivre & de fer: il y a trois ſortes d'*émeri*, celui d'Eſpagne, le rouge & le commun. L'*émeri* d'Eſpagne ſe trouve dans les mines d'or du Perou, & des autres provinces de l'Amérique Eſpagnole: on regarde ce minéral comme une eſpece de marcaſſite de ce riche métal, tant il eſt parſemé de petites veines d'or. L'*émeri* rouge ſe tire des mines de cuivre, il vient de Suéde & de Dannemark, il n'a aucune vénule d'or, il eſt mat, uni & dur, qualités que n'a pas celui d'Eſpagne. L'*émeri* commun ſe trouve dans les mines de fer: on en fait un très-grand uſage à Paris, à cauſe de la grande quantité d'ouvriers armuriers, couteliers, ſerruriers, vitriers, lapidaires, marbriers, &c. qui s'en ſervent, les uns pour polir leurs ouvrages de fer, les autres pour tailler & couper leurs verres, marbres & pierres précieuſes. Cette ſorte d'*émeri* eſt gris, un peu rougeâtre, très-dur, par conſéquent très-difficile à pulvériſer; les Anglois ſont les ſeuls qui le réduiſent en poudre par le moyen des moulins à eau deſtinés à cet uſage, & ils l'envoient tout pulvériſé; la poudre la plus ſubtile & la plus impalpable eſt la meilleure... Les ſculpteurs & marbriers appellent *émeri* un mélange de quelque métal aſſez ordinairement de cuivre qui fait corps naturellement avec quelque particule de marbre qui eſt ſi dur, qu'il n'y a guères d'outils, quelques bons & acérés qu'ils ſoient, qui ne s'égrainent ou ne rebrouſſent contre. On trouve plus ſouvent cette ſorte d'*émeri* dans les marbres blancs, que dans les marbres de couleur. Voyez *Marbre*.

EMERILLON, oiſeau pélerin, le plus petit de tous les oiſeaux de proie, il n'eſt guères plus gros que le poing, il a la tête bigarrée de diverſes couleurs, auſſi-bien que tout le deſſous du corps, le bec & les ſerres noires, le tour du bec & des yeux, les jambes & les mains fort jaunes; il eſt le plus leger & le plus vîte de tous les oiſeaux de chaſſe, & celui qui a le plus de courage; mais comme il eſt foible, ſon vol n'eſt que pour les alouettes & les petits oiſeaux.

EMERILLON, chez les paſſementiers-boutonniers, eſt un morceau de bois en forme de ſiflet, à chaque bout duquel eſt un crochet de fer tournant, dont ils ſe ſervent à faire la cartiſanne, ou à fabriquer une ſorte de cordon qu'ils appellent *guipure*.... Les cordiers ſe ſervent de l'*émerillon* à cabler leur ficelle.

EMETIQUE, ſorte de vomitif fait avec l'antimoine préparé qu'on prend dans les maladies violentes

& dangereuſes. Voyez le *Dictionnaire de ſanté.*

EMEUT; les fauconniers donnent ce nom à l'excrément que rendent les oiſeaux de proie; le faucon pélerin & le lanier ſont leur *émeut* ſous eux, les autres oiſeaux de proie le jettent en arriere, & fort loin. Un faucon donne une bonne marque de ſanté, quand il fait bien ſon *émeut*; ainſi *émeutir* ſe dit des oiſeaux de proie qui fientent ou ſe déchargent le ventre.

EMINE, ſorte de meſure qui ſert en quelques endroits à meſurer les grains & les légumes. Voyez *Hemine.*

EMMANCHER, c'eſt donner un manche à un outil dont on ne peut ſe ſervir ſans cela, comme à une béche, à une hache, à une ſerpe, à une houe, &c. chaque outil a une douille pour recevoir ſon manche.

EMMANEQUINER, c'eſt mettre de petits arbres dans un mannequin pour les remettre enſuite en pleine terre, juſqu'à ce qu'on les en ôte pour les y laiſſer à demeure.

EMMIELLURE, charge dont on ſe ſert pour guérir les bleſſures ou écorchures des chevaux. On fait des *emmiellures* pour les jambes foulées, pour la *ſolbature* & les pieds douloureux, & des *emmiellures* rouges pour les hernies. Voyez l'école de cavalerie, *partie troiſiéme*, ou le Nouveau Parfait Maréchal.

EMMORTOISER *en charpenterie*; c'eſt faire entrer dans une mortoiſe le bout d'une piéce de bois ou de fer, diminué quarrément d'un tiers de ſon épaiſſeur.

EMMUSELER, c'eſt mettre une muſeliere à un animal pour l'empêcher de manger ou de mordre.

EMONDE, *en fauconnerie*, ſignifie la fiente de l'oiſeau de proie; les *émondes* des oiſeaux de proie ſont connoître leur ſanté ou leur maladie.

EMONDER, *en terme de fondeur de caracteres d'Imprimerie*, c'eſt en ôter les bavures: on dit plus ordinairement *ébarber*...... *Emonder*, en jardinage, c'eſt couper les menues branches d'un arbre, ſoit pour en ôter le bois nuiſible & ſuperflu, ſoit pour faire des fagots pour brûler.

EMOTER, c'eſt ôter les motes d'un champ ou les caſſer, afin de les diſpoſer mieux à recevoir la ſemence.

EMOUCHET, ou MOUCHET, oiſeau de proie qui eſt le tiercelet, ou mâle de l'épervier, qui ne vaut rien en fauconnerie. Voyez le *Dictionnaire des animaux.*

Les tanneurs donnent le nom d'*émouchet* à la queue des bœufs, des vaches & des veaux qu'ils préparent avant que de jetter les cuirs dans l'eau pour les dégorger. Ils en ôtent les cornes, les oreilles & l'*émouchet*, c'eſt-à-dire, la queue, ainſi nommée, parce qu'elle ſert à ces animaux à chaſſer les mouches, lorſqu'ils ſont vivans.

EMOULEUR: on appelle *taillandiers-émouleurs* ceux qui ne ſont profeſſion que d'émoudre les gros ouvrages que les autres ont forgés. Il y a, chez les couteliers, le garçon *émouleur* qui ne s'occupe guères que d'éguiſer ſur la meule les couteaux, ciſeaux, raſoirs & autres ouvrages de coutellerie, que les autres compagnons ont fabriqués & montés, ou qu'on apporte de dehors pour être repaſſés.

EMOUSSER, c'eſt ôter la mouſſe des arbres, comme des poiriers, pommiers, &c.

EMPAILLER, *en terme de jardinage*, c'eſt mettre un peu de

paille entre deux cloches de melons qu'on veut emboëter les unes dans les autres pour les emporter & serrer jusqu'à l'année suivante..... On dit aussi *empailler* un pied de cardons & d'artichaux pour les faire blanchir. ..... *Empailler* est aussi garnir une métairie de pailles & de fourages pour la bien faire valoir & pour amender les terres.

EMPAN, distance ou mesure de longueur qui se fait par l'extension de la main, depuis le pouce étendu d'un côté jusqu'à l'extrémité du petit doigt opposé; c'est presque la même chose que le *palme romain.* Un *empan* fait trois quarts de pieds, & deux *empans* un pied & demi.

ENPANON, *en terme charpenterie*; c'est un chevron de croupe ou de long pas qui ne va pas jusqu'au haut du faîte, mais qui s'assemble à l'aretier avec tenons & mortoises, & qui pose par en-bas sur les sablieres, ou plate-formes.

EMPASTELER, *en terme de teinture*, c'est donner le bleu aux laines & aux étoffes par le moyen du *pastel* ou de la *guéde*, qui est la même chose.

EMPATEMENT, *en terme d'architecture*, c'est l'épaisseur de maçonnerie qui sert de pied à un mur; il doit être le double du mur.

EMPATER, chez les charrons, c'est faire les pattes des rais de roue.

EMPATER, *chez les peintres*, c'est mettre plusieurs couches de couleurs, ensorte qu'elles en paroissent épaisses.

EMPATER, *en terme d'œconomie rustique*; c'est donner aux chapons, poulardes & autres volailles, de la pâte, ou des pâtons d'orge pour les engraisser.

EMPAUMER *la voie*, *en terme de vénerie*, c'est être à la droite voie du gibier.... *Empaumure*, c'est le haut de la tête d'un vieux cerf ou chevreuil qui est large, renversée & garnie de plusieurs andouillers..... Les gantiers appellent *empaumure* toute la partie du gant qui couvre la paume de la main.

EMPELLEMENT : l'*empellement* d'un étang ou d'un lac est la palle ou bonde qui se leve ou se baisse pour faire sortir ou retenir à l'eau.

EMPELOTER, *en fauconnerie*, se dit d'un oiseau qui ne peut digérer ce qu'il a avalé, parce que cette nourrriture se met en peloton, on la lui tire avec le *désemplotoir.*

EMPEREUR, grand poisson de mer aussi nommé *espadon*, qui se trouve dans la Méditerranée; il se nourrit de petits poissons, il est du genre du carcharias, ou chiens de mer; sa chair n'est pas bonne à manger. Voyez le *Dictionnaire des animaux.*

EMPETRUM, plante qui diffère des bruyeres par ses fleurs qui sont des bouquets d'étamines, qui ne laissent après elles aucun fruit; cette plante purge les humeurs flegmatiques & bilieuses.

EMPHYTEOSE, est un bail à longues années, d'un héritage, à la charge de le cultiver, améliorer, ou d'un fonds, à la charge d'y bâtir, ou d'une maison, à condition de la rebâtir, moyennant une certaine pension modique payable par chacun an par le preneur, & à la charge aussi ordinairement de bailler au tems du contrat, par le preneur, une certaine somme.

L'*emphytéose* se fait ordinairement pour vingt, trente, quarante, cinquante, soixante ou quatre vingt-dix-neuf ans, qui est

le terme que le bail *emphytéotique* ne peut excéder, & lorsque le bail est fait pour certain tems, tous les héritiers de celui au profit duquel il est fait, en jouissent pendant tout le tems qu'il reste après sa mort, quoiqu'il ne soit pas fait mention d'eux dans l'acte. Pour un plus long détail sur l'*emphytéose*. Voyez FERRIERE, *Dictionnaire de Droit*; & DENISART, *Notions sur la jurisprudence nouvelle.*

EMPIETER, *en fauconnerie*, se dit des autours qui enlevent ou *empiétent* la proie, c'est lorsqu'ils l'emportent à leurs pieds.

EMPIRANCE, *en terme de monnoyeurs*, défectuosité, ou altération qui se trouve dans la monnoie, soit à l'égard du titre ou de l'aloi, soit à l'égard du poids, proportion, taille, cours, valeur de matiere, &c.

EMPLASTRATION, chez les jardiniers, c'est la même chose qu'*enter en écusson.*

EMPLATRE, médicament externe, épais, gluant, adhérent, composé de plusieurs sortes de médicamens simples, végétaux, minéraux, & propres à presque toutes les maladies du corps. Voyez le *Dictionnaire de santé.*

EMPOIS, colle délicate, faite d'amidon, délayé & cuit, dont on se sert pour affermir le linge.

EMPOISSONNER. *Voyez Etang.*

EMPOISSONNEMENT, est le repeuplement que l'on fait d'un étang, après la pêche de trois ans en trois ans avec l'alvin, c'est-à-dire, poisson propre à multiplier dont on dresse procès-verbal, tant sur la qualité que sur la quantité. Voyez l'*Ordonnance de* 1639, *titre* de la pêche.

EMPORTE-PIÉCE, fer aigu & tranchant dont les cordonniers se servent pour découper & emporter le cuir lorsqu'ils coupent des souliers. . . . Les découpeurs, les faiseurs de mouches & de cartes à jouer, & autres artisans, ont aussi des *emporte-piéces.*

EMPORTER, *s'emporter*, se dit des arbres qui ne poussent que de grosses branches sans produit.

EMPOTER, *terme de jardinage*, c'est mettre une plante avec de la terre dans un pot pour l'y faire végéter & pousser comme en pleine terre. On a un pot de fayance ou de terre d'une grandeur proportionnée à la quantité qu'on veut *empoter*, on la remplit de terre ou de terreau qu'on presse avec la main, afin que dans la suite elle ne s'affaisse point, & l'on y met la plante qu'on a destinée; ces sortes de pots sont d'un grand usage & d'une grande commodité; on les transporte où l'on veut; ils sont l'ornement des parterres, j'entends ceux de fayance, dans lesquels on fait paroître des fleurs nouvelles dans toutes les saisons.

EMPOUILLE, *terme de palais*, qui s'entend de la récolte des fruits, de la moisson & de la dépouille d'une terre.

EMPYEME: ce mot se prend pour une maladie ou pour une opération de chirurgie, comme maladie; c'est, en général, un amas de pus, de sang ou de sérosité dans la poitrine. Voyez le *Dictionnaire de santé.*

EMULSION, potion qui approche de la couleur & de la consistance du lait, tirée des amandes, des quatre semences froides, d'autres graines & fruits écrasés & dissous dans l'eau commune, ou dans les eaux distillées qu'on exprime & édulcore avec du sucre, du syrop & du miel. . . . . . On fait des *émulsions rafraîchissantes*,

des *émulſions pectorales* & des *émulſions purgatives.*

EMBOURGEONNER, EBOURGEONNEMENT : ces termes ſe diſent de la vigne à laquelle, vers la fin de Mai, ou au commencement de Juin, on ôte les bourgeons ; ce ſont les branches inutiles & ſtériles qui feroient tort aux bonnes qui ſeroient chargées de fruits. Ces mots ſe diſent auſſi des arbres fruitiers, deſquels on arrache, dans le même tems & dans le mois d'Août, des branches de faux bois qui viennent en-dedans du buiſſon ou ſur le corps de l'eſpalier ; ces fauſſes branches feroient confuſion & nuiroient tant aux fruits, qu'aux bonnes branches.

ENCAISSER, *terme de jardinier*, qui ſignifie mettre un arbre dans une caiſſe, d'où vient le mot d'*encaiſſement d'orangers.* On *encaiſſe* les orangers, le myrte, le laurier-thym, le laurier-fleur, le laurier-franc, le jaſmin d'Eſpagne, & autres arbriſſeaux odoriférans. On ſe ſert de *caiſſes* proportionnées aux arbriſſeaux où l'on met de la terre préparée.

On *encaiſſe* du vin en bouteilles, des marchandiſes, &c. pour en faciliter le tranſport, & les marchands doivent être toujours préſens à l'*encaiſſement* de leurs marchandiſes. ... *Encaiſſer*, ſe dit auſſi de l'argent qu'on met dans une *caiſſe*, ou *coffre-fort*, dans la vue de l'employer aux avances & frais de quelques entrepriſes : on dit d'un banquier, d'un notaire, &c. qu'il a cent mille écus & plus en *caiſſe* ; & l'on nomme *caiſſier*, celui qui a la garde de ces *coffres-forts*, & qui paye lettres de change, ou qui donne l'argent pour payer à des commis ſubalternes.

ENCAN, vente publique de meuble, faite par autorité de juſtice, au plus offrant & dernier enchériſſeur ; c'eſt ordinairement un huiſſier-priſeur qui fait ces ſortes de vente.

ENCAQUER *le hareng*, c'eſt le mettre & l'arranger dans la caque ou baril, après qu'il a été apprêté & ſalé.

ENCASTELURE, maladie ou douleur qui vient aux pieds des chevaux par la ſechereſſe & le retréciſſement du ſabot, & qui les fait ſouvent boîter ; les cheveaux de légere taille y ſont très-ſujets ; *La Guériniere* dit, *Ecole de cavalerie*, *pag.* 113, que c'eſt ſouvent par une ferrure mal-entendue, que les cheveaux contractent ce mal ; auſſi une ferrure bien ordonnée, ajoûte cet auteur, communément les rétablit.

ENCAVER, *en terme de tonnelier*, c'eſt deſcendre du vin, ou autres liqueurs en tonneau dans une cave.

ENCEINTE, *en terme de chaſſe*, ſe dit lorſqu'on tend les toiles, ou qu'on poſte des chiens ou des chaſſeurs autour d'un bois, ou d'un lieu où l'on veut chaſſer. ... Faire les *enceintes*, c'eſt prendre ſes *cernes*, quand on fait divers ronds autour des plus fraîches voies & allures de la bête, pour s'aſſurer où elles aboutiſſent, & de la conclure où elle eſt embuchée.

ENCENS, réſine qui découle d'un arbre, dont les feuilles ſont approchantes de celles du lentiſque ; cet arbre croît au pied du mont Liban, dans l'Arabie heureuſe & dans la Terre-Sainte. On diſtingue deux ſortes d'*encens*, le commun qui n'eſt pas ſi recherché, parce qu'il eſt mêlé avec l'écorce de l'arbre, l'*oliban* qui eſt en belles larmes, de couleur blanche, tirant un peu ſur le jaune, d'un goût amer qui ſe brûle faci-

lement, & qui rend beaucoup d'odeur, quand on le jette dans le feu. L'*encens* des Indes n'eſt pas à beaucoup près ſi bon que celui de l'Arabie ou du mont Liban. ... La *manne d'encens* ſont ces petits grains ronds, clairs & tranſparens qu'on trouve dans l'*oliban*, & ces petites miettes farineuſes qui ſe rencontrent au fond des ſacs, & ont été produites par le mouvement de la voiture. ... La *ſuye d'encens*, eſt la *manne* de l'*encens* brûlée de la même maniere que l'on brûle l'arcançon pour faire du noir de fumée. ... L'*écorce d'encens* eſt l'écorce de l'arbre qui le produit; elle a preſque les mêmes qualités & la même odeur que l'*encens*, & elle entre dans la compoſition des paſtilles & des parfums inflammables..... L'*encens des Juifs* eſt une écorce qui vient des Indes, bien différente de la véritable écorce d'*encens*, tant pour le prix que pour les odeurs & les propriétés.... Le *gros encens* eſt nommé *galipot* pour le diſtinguer de l'*oliban*, qui eſt l'*encens fin*, & le *galipot* eſt l'*encens blanc*, l'*encens commun*, ou l'*encens de village*..... Les Provençaux appellent *encens* marbré, ou madré, une des eſpeces de barras..... L'*encens des Juifs* n'eſt autre choſe que le ſtorax rouge. Voyez *Storax*.

L'*encens mâle*, ou l'*oliban* entre dans pluſieurs compoſitions galéniques & chymiques: on l'emploie dans la pleuréſie, les maladies de poitrine, le cours de ventre, & il fortifie le cerveau. L'*encens commun* entre dans les onguens & les emplâtres, il eſt deſſicatif, déterſif & conſolidant.

ENCHAPERONNER, *en fauconnerie*; c'eſt mettre le *chaperon* ſur la tête de l'oiſeau de proie.

ENCHERE, augmentations de prix qu'on fait à l'envi, tant ſur les meubles que ſur les immeubles qui ſe vendent ou s'afferment, par autorité de juſtice, comme celles qu'abandonne un marchand qui a fait faillite pour le payement de ſes créanciers. ... *Enchere* s'entend auſſi des augmentations de prix faites ſur quelques marchandiſes vendues publiquement & volontairement, telles que les marchandiſes arrivées par les vaiſſeaux à l'Orient pour le compte de la compagnie des Indes. ... L'huiſſier ou crieur, eſt obligé de délivrer les *marchandiſes* criées au plus offrant & dernier enchériſſeur, après avoir pluſieurs fois averti à haute voix que c'eſt pour la troiſieme fois qu'il les crie & qu'il va les adjuger.

ENCHEVESTRER, *en terme de charretier*, c'eſt mettre un chevêtre ou un licol, c'eſt la même choſe, à une bête de voiture; il y a des *chevêtres* de corde & de cuir: *on enchevêtre* les chevaux lorſqu'ils ſont de retour du charroi ou de la charrue, afin de les attacher au ratelier...... *Enchevêtrure* eſt un terme de manége, il ſe dit d'une excoriation dans le paturon du cheval qu'il s'eſt faite en voulant ſe gratter le col avec les pieds de derriere, & qu'il s'eſt pris dans ſa longe.

ENCHOIS. Voyez *Anchois*.

ENCLORRE, ſe dit d'une vigne, d'un jardin, & de quelque autre bien de campagne qu'on entoure de haie pour empêcher les beſtiaux d'y entrer; les maiſons des laboureurs ſont ordinairement accompagnées de quelque enclos grand ou petit, planté d'arbres fruitiers à plein vent, & d'un pré dans le bas, ſi la ſituation le permet, pour y faire paître les vaches, & même les bœufs ou les

chevaux, au retour de la charrue; dans ces fortes d'enclos on fait de la cheneviere, & on y pratique un petit jardin pour y avoir les herbages, comme chou, poreau, oseille, oignon, &c.

ENCLOTIR, *en terme de chasse*, se dit lorsqu'on fait entrer en terre le lapin ou autre gibier.

ENCLUME, grosse masse de fer, à l'usage des ouvriers qui travaillent & forgent les métaux, comme les orfévres, taillandiers, serruriers, maréchaux, éperonniers, arquebusiers, &c.... Il y a des *enclumes* forgées, d'autres qui sont fondues; les premieres se font par les taillandiers & ouvriers de gros ouvrages en fer, les autres se coulent dans les fonderies; les meilleures sont celles qui se fabriquent au marteau, & dont le dessus est d'acier.

Les teinturiers du grand teint ont une espece de quarré d'acier qu'ils appellent *enclume*, sur laquelle chaque maître doit avoir son nom gravé en creux pour servir de contre-marque à chacun des cinq poinçons, dont suivant la qualité de la teinture, le marchand drappier, commis pour le visiter, doit marquer les étoffes que les teinturiers doivent teindre, conformément à l'article 38 de leurs statuts de 1669, ce qui se pratique aussi à proportion par les teinturiers en soie, laine & fil, & par ceux du petit teint.

Les couvreurs ont un outil de fer plat de deux ou trois lignes d'épaisseur, d'un pouce & demi de largeur, de dix pouces environ de longueur, qui a au milieu un bec plat & pointu pour le piquer sur les chevrons, quand ils veulent s'en servir; ils nomment cet outil *enclume*; c'est sur cette *enclume* si étroite qu'ils taillent & coupent leur ardoise avec un marteau tranchant, en la rasant le long de leur *enclume*.

Les layetiers appellent aussi *enclume* une espece de petite bigorne quarrée, dont la queue est enfoncée dans un moyen billot de bois, sur laquelle ils applatissent le bout des pointes de fil de fer dont ils se servent au lieu de cloux & de chevilles, pour la plûpart de leurs ouvrages; c'est sur cette *enclume* qu'ils dressent ce fil, à mesure qu'ils l'ont coupé de longueur avec le plioir; les mêmes ouvriers ont une *enclume à la main* qui est un morceau de fer rond, de quatre à cinq pouces de longueur, & d'un pouce & demi de diametre, dont ils se servent pour contenir leurs ouvrages quand il les clouent & qu'ils y mettent de bandes, ou qu'ils posent les serrures aux cassettes, pupitres & autres où ils ont coutume d'en mettre.

Les chauderonniers se servent d'une *enclume ronde*, qu'ils appellent *boule*. Voyez *ce mot*..... On nomme *éclumeau*, une petite *enclume à la main*, dont ces mêmes chauderonniers se servent pour redresser les chauderons & autres ustensiles de cuisine, & pour river les cloux; cet outil est quarré, a la tête platte, & a environ un pouce & demi de superficie; la queue par où on le tient a trois à quatre pouces de longueur; quand ils s'en servent pour redresser, ils l'appuyent contre la bosse du chauderon, ou autre piéce de chauderonnerie, & de l'autre côté ils frappent avec le maillet du buis, & pour river avec un marteau de fer.

ENCLOUER & ENCLOUEURE, se dit d'un cheval qui a pris un clou de rue, ou qui a été piqué d'un clou par un maréchal

ignorant ; ſi le cheval boite, on tâche ſur le champ, d'aggrandir l'ouverture, & l'on y fait fondre quelques gouttes de cire d'eſpagne, ſi l'on n'a rien de mieux à appliquer dans le moment ; ſi le nerf n'eſt point piqué, ni le petit pied offenſé, cela peut ſuffire ; mais ſi le nerf eſt offenſé, cela ne doit ſervir qu'en attendant qu'on peut avoir un baume composé de ſix onces d'huile de pétrole, de douze onces d'eſſence de térébenthine, d'une poignée de fleur d'hypericum ; le tout enſemble dans une bouteille de verre double, expoſée au ſoleil pendant ſix ſemaines : on fait chauffer un peu de ce baume qu'on verſe dans le trou, & on le bouche avec du coton, puis on met une remolade par-deſſus, & on ferre à quatre cloux ſeulement. Voy. le *Nouveau parfait Maréchal*, & *l'Ecole de la cavalerie*, par la Guériniere, ſur les différentes eſpeces d'*encloueures.*

ENCOCHER une *hotte*, en terme de vannier, c'eſt mettre de petites chevilles dans les trous du fond d'une hotte, afin d'y ſerrer & maintenir en place les bouts d'oſiers, dont elle eſt faite.

ENCOLLER, *mettre de la colle* à quelque choſe, eſt un terme uſité parmi les doreurs en huile ou en détrempe qui *encollent* les ouvrages qu'ils veulent dorer. Les tiſſerans *encollent* les fils de leurs chaînes, & c'eſt ce que font auſſi les ouvriers drappans dans quelques manufactures de lainage.

ENCOLURE, *en terme de manege* ; c'eſt ce qu'on appelle *col* chez les autres animaux. L'*encolure* eſt terminée, ou bordée par le haut de la criniere, & par le deſſous du goſier du cheval. L'*encolure* d'un cheval, quand elle eſt belle, lui donne du relief : quand il auroit la ganache quarrée, s'il ſe ramene bien, s'il a le devant de la tête étroit, & l'*encolure* belle, c'eſt un beau cheval ; mais ſi l'*encolure* eſt difforme, il ne paſſera jamais pour un beau cheval : outre l'agrément qu'une belle *encolure* donne à un cheval, elle contribue beaucoup aux bonnes qualités qu'il doit avoir, comme d'être leger ou peſant à la main, ſelon qu'elle eſt bien ou mal faite. L'*encolure*, pour être bien faite, doit être déchargée de chair, & ſortant du garot, monter droit en-haut & aller en diminuant juſqu'à la tête, faiſant à-peu-près le tour que prend le col du cygne ; elle doit être longue, relevée, tranchante près de la criniere, c'eſt-à-dire, décharnée en cet endroit, & il faut que l'*encolure*, conſidérée enſemble, ne ſoit ni trop molle ni trop tournée. Les *encolures* renverſées ſont difformes : on les appelle *encolures de cerf* ; ce ſont celles, dont la chair, qui devroit être au haut, qui fait cette rondeur ou ce grand arc de la criniere ſe trouve au-deſſous, près du goſier. Les *encolures penchantes* ſont celles qui ont trop de chair près de la criniere qui tombe d'un côté, & les autres en ont trop au-deſſous. Ces *encolures* ne conviennent qu'aux chevaux de tirage : cela empêche qu'ils ne ſe bleſſent du collier. On eſtime, dans une jument, une *encolure* un peu épaiſſe & charnue, parce que les jumens l'ont preſque toujours effilée. Pour connoître ſi l'*encolure* d'un cheval eſt bien faite, il faut lui ramener la tête avec la bride & la ſituer en la plus belle poſture qu'il eſt capable. Un cheval a l'*encolure* bien faite, quand le deſſous ne tombe pas à plomb ; celle qui tombe par-deſſous & le long du goſier & à plomb

eſt fauſſe, au lieu que celle dont le haut de la ganache eſt près du goſier, près du poitrail eſt une *encolure renverſée.* On ne cherche une belle *encolure* que dans les chevaux fins & les chevaux de caroſſe.

ENCOMBREMENT, ou ENCOMBRAGE; c'eſt l'embarras que cauſent, dans les vaiſſeaux, les marchandiſes qui en font la cargaiſon, particuliérement celles qui ſont d'un gros volume. L'évaluation du tonneau de mer, pour ces ſortes de marchandiſes, ſe fait par rapport à l'*encombrement*, c'eſt-à-dire, à l'embarras qu'ils cauſent, ou à la place qu'ils occupent dans le fond de cale.

ENCORNÉ, *en terme de manége*, ſe dit d'un *javart.* Voyez *Javart.*

ENCRE, liqueur noire qui ſert à écrire : on la fait avec du vitriol, la noix de galle & la gomme. . . . . L'*encre de l'Imprimerie* ſe fait avec de l'huile de noix, ou de lin, de la thérébentine & du noir, le tout cuit enſemble. . . . . L'*encre de la Chine* eſt admirable, il nous en vient des bâtons, car ce n'eſt pas une liqueur comme la nôtre, elle eſt ſolide & ſemblable à nos couleurs minérales, quoique beaucoup plus légere : on trempe, un bout du bâton d'*encre de la Chine* dans de l'eau qu'on frotte doucement dans le petit vaſe de marbre ou d'autre matiere où eſt l'eau ; il ſe fait une liqueur plus ou moins noire, dans laquelle on trempe la pointe du pinceau qui ſert à écrire. Cette *encre* eſt luiſante & extrêmement noire ; elle eſt merveilleuſe pour le deſſein, & prend toutes les diminutions qu'on lui veut donner ; les Chinois, pour la faire, employent du noir de fumée, tiré de diverſes matieres. Le P. le Comte, *Nouveau Mémoire de l'état préſent de la Chine, tome* 1. *pag.* 392 *& ſuiv.* dit que la meilleure ſe fait avec la fumée de la graiſſe de cochon brûlée à la lampe, mêlée avec une eſpece d'huile pour la rendre plus douce, & des odeurs agréables pour empêcher celle de l'huile & de la graiſſe. Chomel enſeigne la maniere de faire de l'*encre ſans feu*, de l'*encre commune*, de l'*encre perpétuelle*, de l'*encre* avec laquelle on peut faire diſparoître l'écriture & la faire revenir, de l'*encre* à peindre, ou écrire en or, ſans or, en argent, ſans argent, de l'*encre* verte, bleue, jaune, rouge, &c. Nous n'entrons pas dans tous ces détails, ne pouvant, dans un ouvrage tel que celui-ci, que donner l'eſprit des choſes. Voyez l'auteur ci-deſſus cité.

ENCROUÉ : on nomme, *en terme des eaux & forêts*, *bois encroués* des arbres que l'on coupe & qui tombent ſur d'autres arbres qui ne doivent point être coupés.

ENCUVER, les blanchiſſeurs-buandiers diſent *encuver* le linge, *encuver* les toiles ; les tanneurs, *encuver* les cuirs, & les vendangeurs ou vignerons, *encuver* les vendanges.

ENDETTÉ ; c'eſt un homme qui a contracté quantité de dettes. . . . . *Endetter* une compagnie ou une ſociété, c'eſt contracter, en ſon nom, des dettes conſidérables, & s'*endetter*, c'eſt faire des dettes en ſon propre & privé nom.

ENDIVE, eſpece de chicorée qui croît dans tous les jardins & qui fleurit au milieu de l'été ; elle a les feuilles longues, larges, vertes, blanchâtres, unies, qui reſſemblent à une certaine laitue, elle eſt rafraîchiſſante & humec-

tante : on s'en ſert ſouvent en ſalade, ſur-tout quand, après avoir lié ſes feuilles enſemble, on les a fait blanchir. . . . . Il y a l'*endive* ſauvage, dont la feuille eſt étroite, longue, frangée à l'entour, d'un goût âpre & amer ; elle a les mêmes vertus que l'*endive* cultivée, & toutes deux ſont bonnes, priſes en breuvage.

ENDOSSEMENT, écriture qui ſe met au dos d'une lettre de change par celui qui en eſt le propriétaire ou le porteur, ſoit pour en faire tranſport à quelqu'un, ſoit pour la rendre payable à l'ordre d'un autre, ſoit enfin pour ſervir de quittance. Quand l'*endoſſement* eſt fait pour rendre la lettre de change payable à l'ordre d'un autre, on lui donne le nom d'*ordre*, & quand les banquiers, négocians, marchands & autres perſonnes envoient pour recevoir le payement d'une lettre de change échue, ils mettent au-deſſus ou au-deſſous de leur ſignature, *pour acquit*. . . Les billets de change ſont ſuſceptibles d'*endoſſement*, auſſi-bien que les lettres de change. . . . Le porteur d'une lettre de change proteſtée peut & doit ſe pourvoir contre les *endoſſeurs* pour le payement du rechange des lieux où la lettre a été négociée ſuivant leur ordre, *article* 5 *du titre* 6 *de l'ordonnance du mois de Mars* 1673 ; rapportons le précis de l'arrêt du parlement du 30 Août 1714, rendu ſur les concluſions du procureur général du roi, concernant les lettres & billets de change ; *perdus* & *adhirés*, » Il » eſt ordonné que les *art. XVIII*, » *XIX* & *XXIII*, *du titre V de* » *ladite ordonnance*, ſeront exé» cutés ſelon leur forme & teneur, » ce faiſant que dans le cas de la » perte d'une lettre tirée de place » en place, payable à ordre, & » ſur laquelle il y a pluſieurs *en*» *doſſeurs*, le porteur de ladite » lettre ſera tenu de s'adreſſer au » dernier deſdits *endoſſeurs* pour » avoir une ſeconde lettre de chan» ge, lequel ſera pareillement » tenu, ſur la requiſition qui lui » en ſera faite par écrit, de prêter » ſes offices au porteur de la lettre » auprès du précédent *endoſſeur*, » ainſi remontant d'*endoſſeur* en » *endoſſeur*, juſqu'au tireur de la » lettre *adhirée*, même de prêter » ſon nom audit porteur, en cas » qu'il faille donner des aſſigna» tions & faire des pourſuites ju» diciaires contre les *endoſſeurs* » précédens : tous les frais qui ſe» ront faits pour raiſon de ce, » même les ports de lettres & au» tres ſeront payés & acquittés » par ledit porteur de la pre» miere lettre de change qui aura » été perdue, & faute par le der» nier *endoſſeur* de ladite lettre, » & en remontant par les autres » *endoſſeurs* d'avoir prêté leurs » offices & leur nom audit por» teur, après en avoir été requis » par écrit, celui deſdits *endoſ*» *ſeurs* qui aura refuſé de le faire » ſera tenu de tous les frais & » dépens, même de faux frais qui » pourront être faits par toutes » les parties depuis ſon refus.

ENDOSSER *un livre* ; en termes de relieur, c'eſt en former le dos, en le fortifiant entre les nerfs avec de bon parchemin, & non du papier, ſuivant les ſtatuts des relieurs, & de la colle forte. On *endoſſe* un livre en grattant le dos avec le grattoir pour y faire entrer la colle de farine, dont d'abord on l'*encolle*.

ENDUIRE, *en terme de fauconnerie* ; on dit l'*oiſeau enduit bien*, c'eſt-à-dire, qu'il *digere bien*.

ENDUITS ET CRÉPITS ; ce

qu'on appelle en droit *incrustationes*, se toisent à raison de six toises pour une toise de gros mur.

ENFANT : les *enfans* sont la richesse du laboureur, & dans tous les ordres l'appui & la consolation des peres & meres, quand ils ont eu une éducation convenable à l'état où ils sont nés. Ne parlons pas ici de ceux qui viennent au monde décorés d'une naissance illustre & dans le sein des richesses & de l'abondance, ils n'ont d'autre état à prendre que celui que leurs ancêtres leur ont laissé, c'est d'être utile au prince & à la patrie, de devenir l'appui du trône & le soutien de la veuve, de l'orphelin, & de tous les hommes en général qui, dans leurs affaires, ou dans des infortunes, ont recours à leur protection : mais parmi ces *enfans* des grands, il y en a qui, n'ayant reçu qu'une éducation frivole & mondaine, dégénerent de leurs ancêtres, & ne sont que d'inutiles fardeaux de la terre qui, s'ils ne nuisent pas, incommodent du moins pendant leur vie & meurent sans être regrettés ; pour les enfans du laboureur, du bourgeois, du négociant, de l'artisan, &c. les parens doivent particuliérement étudier leur inclination naturelle, & après leur avoir fait donner une éducation aussi chrétienne que profitable, ne leur faire embrasser, au sortir des écoles, sans les gêner, que la profession pour laquelle ils ont le plus de goût ; c'est le seul moyen que des *enfans* prosperent & deviennent un jour des citoyens utiles & intéressans dans les sciences & les arts libéraux & méchaniques.

ENFILADE ; dans un jardin d'ornement, il faut qu'une *enfilade* de vue ne soit pas bornée, & soit bien ménagée.

ENFLURE, terme employé pour exprimer toute élevation contre nature qui se forme sur le corps. Voyez le *Dictionnaire de santé*.... Les animaux domestiques, comme les hommes sont sujets à des enflures, le cheval, le bœuf, la brebis, la chevre, le cochon... Le *cheval* devient enflé pour avoir mangé de mauvais foin, trop d'orge, ou quelque autre chose qui lui est contraire : on y remédie par une décoction de mauves, de branche ursine & de son, le tout bouilli dans deux pintes d'eau que l'on passe dans un linge, & auquel on ajoûte du miel, de l'huile d'olive ou de noix qu'on donne en lavement au cheval ; d'ailleurs consultez la Guériniere, ou le Nouveau parfait Maréchal.... Le *bœuf* pour avoir avalé une insecte, pour avoir mangé de l'herbe pleine de rosée, &c. devient *enflé* : pour y remédier on lui met en avant, de trois à quatre doigts, une corne percée dans le fondement, on le promene jusqu'à ce qu'il rende des vents, ou on lui donne en lavement une décoction de mauves, de pariétaire, de chicorée sauvage & de bettes, à laquelle on ajoûte du son & de l'huile de noix ; si un bœuf a les pieds *enflés*, on applique dessus des feuilles de sureau broyées avec du sain-doux, & enveloppées de linge.... Les *brebis* deviennent *enflées*, quand elles ont mangé de mauvaises herbes, ou avalé quelques insectes venimeux : pour les en guérir on les saigne sous la queue & on leur fait boire de l'urine d'homme. ... Les *chévres* deviennent quelquefois *enflées* après avoir mis bas leur *chevreau* ; quand cela arrive, on leur fait avaler un verre de vin...... Le *cochon* pour avoir mangé, dans la saison, des fruits, quelquefois

trop de fruits pourris, devient *enflé*, on le guérit avec une décoction de choux rouge qu'on lui donne à boire, ou des choux dans sa nourriture; ce qui le désenfle peu-à-peu.

ENFLURE : les ouvriers en serge, du côté d'Aumale, appellent *enflure* la trame d'une étoffe, & les ouvriers d'Amiens la nomment *anchue.*

ENFONCER, *en terme de fauconnerie*, se dit lorsque l'oiseau fond sur la perdrix, la poussant jusqu'à la remise.

Les potiers d'étain disent *enfoncer* un plat, un bassin, une assiette, pour signifier, en faire le creux ou la profondeur qui est au milieu. .... Chez les chauderonniers *enfoncer* signifie aussi faire le fond d'un chauderon, d'une marmite, d'une casserolle, &c. ce qui se fait sur la boule ou enclume ronde, & ils appellent ce *fond*, *enfonçure*. ... Les tonneliers nomment *enfonçures* les douves qui composent le fond d'une futaille.. .. Dans le commerce de bois de mairrain qui sert à la tonnellerie, on le distingue en *mairrain d'enfonçure* & *mairrain à faire douves*; ce dernier est le plus long, l'autre est le plus large.

ENFORMER, *en terme de manufacture*, c'est mettre un ouvrage dans une forme; les chapeliers disent *enformer un chapeau*, & les bonnetiers *enformer un bas.*

ENFOUIR, *en jardinage*, c'est planter un arbre, un arbrisseau, des plantes potageres, &c.

ENFOURCHURE, *en terme de chasse*, se dit de la tête d'un cerf, dont l'extrémité du bois se termine en fourche & en deux pointes, & une tête de la sorte s'appelle *enfourchée.*

ENFUMER. Voyez *Engraisser.*

ENGAGEMENT, se dit, dans le commerce, pour toutes les choses dont les marchands conviennent ensemble pour leur négoce, & des conditions sous lesquelles les commis des compagnies de commerce s'*engagent* dans leur service. ... *Engagement* est aussi celui que font les apprentifs, garçons marchands, & compagnons d'artisans.

S'*engager* veut dire *entrer* dans quelque affaire, dans une société, d'autres fois *cautionner*, & aussi *s'endetter*, comme on dit : Ce marchand s'est *engagé*, a fait *trop d'entreprises*, c'est-à-dire, qu'il a de *grandes dettes*. ... Les matelots *s'engagent* avec les armateurs d'un vaisseau marchand, & les compagnons de divers arts & métiers, avec les maîtres de leurs professions.

ENGAGISTE, *en terme de jurisprudence*, se dit de ceux qui obtiennent, moyennant une finance qu'ils payent la possession d'un ou de plusieurs fiefs, dépendans du domaine du roi,

ENGALLAGE, *chez les teinturiers*, c'est l'apprêt que l'on donne aux étoffes que l'on teint en noir; ce qui se fait en les mettant bouillir dans une décoction de noix de galle, & d'autres ingrédiens, avant que de les noircir avant la couperose.

ENGELURE, enflure qui vient en hiver aux doigts des mains & des pieds, & au talon. On fait fondre du sain-doux, du porc-mâle, ou du gras d'oison : on y mêle une quantité suffisante d'eau-de-vie, le tout remué avec un bâton, & refroidi, on en oint la partie incommodée soir & matin auprès du feu. Voyez le *Dictionnaire de santé.*

ENGERBER; c'est dans le tems

de la moiſſon lier le bled, ou mettre les *javelles en gerbes*; quand le bled a été ſuffiſamment *javellé*, on *l'engerbe*..... On dit auſſi des muids de vin qui ſont les uns ſur les autres dans les caves des gros marchands de vin, qu'ils ſont *engerbés*, & l'on dit: Tel marchand a trois rangs de tonneaux *engerbés* les uns ſur les autres.

ENGIN, machine dont on ſe ſert dans les bâtimens, plus compoſée que la chévre, & plus ſimple que la grue; elle eſt triangulaire, & ſa baſe ſur quoi s'éleve toute la machine a deux principales parties, l'une nommée la *ſole* qui eſt ſur le devant, l'autre nommée la *fourchette*, emboëtée dans la *ſole* avec ſes deux liens, toutes deux poſées horiſontalement; du milieu de la *ſole*, qui eſt un bois d'équarriſſage de ſept à huit pouces, s'éleve perpendiculairement le *poinçon* qui eſt une longue & forte piéce de bois d'équarriſſage qui finit en pointe par le haut; c'eſt ce *poinçon* qui fait la force de l'*engin* & qui porte tout le poids; trois piéces appuyent ce *poinçon*, le *rancher*, nommé auſſi *échellier*, le ſoutient par derriere & porte ſur le bout de la *fourchette*; deux bras, ou liens en contre-fiches l'appuyent des deux côtés, & ſont poſés & emmortoiſés aux deux extrémités de la *ſole*; ces trois piéces ſe réuniſſent au haut du *poinçon* dans un boſſage au-deſſous de ce qui s'appelle la *ſellette*, pour que les *bras* & le *rancher* ſoient mieux liés au *poinçon*, le *rancher* a quelques traverſes ou liens, & les *bras des moïſes* qui ſont auſſi des liens, mais d'une fabrique extraordinaire; le *rancher* a outre cela des *ranches* qui ſervent comme d'échelles pour monter au haut de l'*engin*.... La *ſellette* eſt une piéce de bois, plate, étroite, longue, dont les extrémités s'arrondiſſent, elle poſe ſur le boſſage où ſe fait la réunion du *rancher* des bras, & ſert à ſoutenir les liens du *fauconneau*, qui, après le poinçon, eſt la plus importance piéce de la machine.... Ce *fauconneau*, ou autrement l'*étourneau*, eſt une forte piéce de bois d'équarriſſage qui porte & tourne ſur la pointe du poinçon, ſoutenue de deux liens poſés ſur la *ſellette*; aux deux extrémités ſont deux mortoiſes, dans leſquelles roulent les deux poulies ſur leſquelles foule le cable qui ſert à monter des fardeaux... Le treuil, ou tour eſt au bas de l'*engin*, ſur le treuil ſe roule le cable, un de ſes tourillons porte dans le *poinçon*, & l'autre dans une *jambette* placée au pied droit, parallele au *poinçon*, & emmortoiſée d'un bout dans le *rancher*, & de l'autre dans la *fourchette*; les bras du *treuil* qui ſervent à le tourner, ſont quatre *leviers*, ou ſort *bâtons*, deux à chaque bout qui ſe croiſant, font huit bras: on nomme le *treuil*, le *moulinet*.......
L'*eſcoperche* qu'on ajoûte quelquefois à l'*engin* eſt une piéce de bois qui lui donne plus de hauteur... Les ouvriers appellent *chabler* ou *haler* une piéce de bois, quand ils attachent le cable de l'*engin* pour l'élever en haut; le nœud qu'on y fait s'appelle *halement*, & le petit cordage ajoûté pour empêcher le halement ou ébranlement de la piéce ſe nomme *verboquet*.

Engin de pierre, machine dont on ſe ſert dans les *carrieres*, ou *ardoiſeries* d'Aujou pour tirer les *calots* ou *maſſes* à tailler l'*ardoiſe*..... *Engin à ſucre*; ce ſont les moulins qui ſervent dans les

ſucreries des iſles françoiſes de l'amérique, à écraſer les cannes de ſucre & à en exprimer le ſucre.... *Engin* des pêcheurs, ce ſont les divers filets qui ſervent à la pêche. Voyez *Filet*...... *Engins*, c'eſt l'équipage que les preneurs d'oiſeau portent, quand ils vont à cette chaſſe.

ENGORGE : on dit d'un cheval qu'il a les jambes *engorgées*, quand il les a remplies de mauvaiſes humeurs.

ENGORGE, en manufacture de drap, on appelle un *drap engorgé*, celui qui n'eſt pas bien net de graiſſe, que le foulon n'a pas bien dégraiſſé.

ENGOURDISSEMENT, diminution du ſentiment dans tout le corps. Voyez *Dictionnaire de ſanté.*

ENGRAIS. Pour engraiſſer la volaille, ſoit chapons, poulardes, &c. on les enferme dans une chambre où l'orge ou le froment ne leur manque point & l'eau, & du ſon bouilli de tems en tems. En Normandie & dans le Maine, réputés pour fournir à Paris les plus fines poulardes & chapons, on les met dans des cuves couvertes d'un drap où on les nourrit avec de la pâte de millet, d'orge ou d'avoine, on leur trempe ces morceaux de pâte dans du lait pour leur faire une chair délicate & blanche ; dans les commencemens on ne leur en donne que peu pour les faire à cette nourriture, & de jour en jour on augmente juſqu'à ce qu'ils y ſoient accoutumés, & on les oblige enſuite d'en avaler autant qu'ils peuvent en prendre ; trois fois par jour on les empâte, le matin, à midi & le ſoir ; on engraiſſe les canards, dindons de la même maniere avec les alimens qui leur ſont propres.... Les bœufs, les vaches, les taureaux ont cela de particulier, qu'après avoir bien rendu ſervice & fait long-tems profit, ou quand ils ſe ſont caſſé quelques membres, on les engraiſſe pour les tuer ou les vendre aux bouchers ; il ne faut pas que les bœufs, les vaches & les taureaux que l'on veut *engraiſſer* ſoient trop vieux ; ils ne prendroient pas la *graiſſe* ; ils ne doivent pas avoir plus de dix ans, quand on les met à l'*engrais* ; pour cela, on ne leur fait plus faire ni labour ni autre travail, on les laiſſe en plein repos ; ſi c'eſt en été qu'on les *engraiſſe*, ce qui vaut beaucoup mieux que vers la ſaint Martin, on les laiſſe au pâturage juſqu'au grand jour, qu'on les remene à l'étable pour être à l'ombre & prendre du repos ; & quand la chaleur eſt paſſée, on les reconduit au pâturage juſqu'à la nuit ; ſi ces animaux ne mangent que légerement & tâtonnent la mangeaille, c'eſt marque qu'ils n'ont pas appétit, alors il faut les faire boire trois à quatre fois par jour, leur laver de tems en tems la langue avec du vinaigre & du ſel, & leur jetter, dans la gorge, une petite poignée de ſel, dont l'acrimonie les fera boire & manger ; on ne peut pas *engraiſſer* d'animaux, s'ils ne mangent avec appétit......... Les premiers huit jours qu'on *engraiſſe* bœuf, vache ou taureau, on lui fait boire ſoir & matin un ſeau d'eau échauffée au ſoleil, ſi c'eſt en été ou en hiver, tiédie ſur le feu, dans laquelle on jette deux picotins de farine d'orge qu'on remue dans cette eau avec la main, & qu'on laiſſe repoſer juſqu'à ce que le plus gros de la farine qui n'a point été blutée, ſoit deſcendu au fond de l'eau ; alors on verſe cette eau blanche dans une auge

pour la faire boire à l'animal, & au retour du pâturage on lui donne la grosse matiere qui en reste : ce breuvage purifie le sang & dispose à *engraisser*. . . Il faut encore, au retour des champs, donner une bonne litiere à ces animaux pour les faire reposer tout à leur aise, & jetter devant eux une petite botte d'herbe fraîchement cueillie : on continue, pendant quatre mois, un pareil soin, au bout desquels ces bêtes deviennent grasses ; c'est au mois de Septembre, si l'on a commencé au mois de Mai, alors on les tue, ou on les vend au boucher. . . . . Il est plus difficile d'*engraisser* des bêtes l'hiver, parce qu'il n'y a pas de pâturage : on commence à leur faire boire, comme dans l'été, de l'eau blanchie avec de la farine d'orge : on les tient chaudement dans leur étable, & l'on a soin qu'ils ne mangent pas de leur litiere ; mais on les nourrit de bon foin & d'herbes gardées de l'été, avec des pelotes de farine de seigle, d'orge, ou d'avoine mêlées ou séparées, pétries avec de l'eau tiéde, & un peu de sel pour leur donner de l'appétit ; outre cela, qu'on leur donne, le soir & le matin, un picotin & demi de son sec, & à midi une écuellée de seigle ; il faut se garder de leur donner de la paille à manger ; dans le tems des grosses raves ou des navets, on peut leur en hâcher de crues dans leur auge, ou bien on les fait cuire dans une chaudiere ; les mangeailles fraîches ou séches sont excellentes pour les *engraisser* ; le marc de vin, avec trois picotins de son, mêlés ensemble dans une chaudiere pleine, les lupins entiers en farine séche ou en pâte, l'avoine en grain, la luzerne, le gland même, voilà ce qui *engraisse* encore en peu de tems les bœufs, vaches, & taureaux..... On *engraisse* les porcs avec des fruits pourris, du son, des orties, d'autres herbages mêlés ensemble dans des lavures d'écuelles, de l'eau tiéde ou du lait caillés ; mais on tient le porc enfermé & attaché proche de sa mangeoire. . . . *Engrais* se dit aussi de l'amendement des terres labourables, jardins, près, vignes, &c. sur lesquels on met fumiers, marne, cendre de chaume, & autres sortes, suivant les lieux & les pays. Voyez *Fumier*.

ENGRANGER ; c'est serrer les gerbes de bled dans la grange, quand elles ont bien séché dans le champ.

ENGRELURE, se dit de l'endroit d'en haut du long d'une dentelle de soie ou de fil qu'on coud au linge ou aux habits. . . *Engrelures* est encore un petit ouvrage de fil de lin blanc, très-bas, qui se travaille sur l'oreiller avec des fuseaux & des épingles que l'on coud au haut des dentelles pour en augmenter la hauteur, ou pour en conserver le bord, ou pour le rétablir lorsqu'il est usé. On fait des *engrelures* de plusieurs façons & plusieurs qualités pour qu'elles puissent convenir aux dentelles ; les plus hautes ne doivent pas passer deux ou trois lignes. Les marchands merciers & les lingeres, sur-tout les dernieres, font le négoce des *engrelures*.

ENGRENER, c'est commencer à mettre le grain dans la trémie du moulin, pour en faire de la farine. . . . *Engrener* se dit aussi du bon grain qu'on donne aux chevaux pour les rétablir lorsqu'ils sont maigres ou qu'ils ont été malades ; c'est avec de l'avoine qu'on les *engraine*, mais il faut la leur donner avec prudence.

ENGUICHURE, *en terme de chasse*, sont les cordons attachés par trois anneaux au cor de chasse, qui servent à le porter, qui s'étrécissent & s'élargissent à proportion de la corpulence du piqueur.

ENJABLER, *chez les tonneliers*, c'est enfoncer les futailles, y mettre les fonds en arrêtant les douves d'enfonçure dans la rainure qui régne intérieurement autour du *jable*. Voyez *Jable*.

ENJOLIVER. Il est permis aux merciers d'orner, d'ajuster, parer, *enjoliver*, mais non de fabriquer toutes les marchandises qu'ils vendent; c'est ce qui fait que plusieurs marchands & artisans, comme merciers, boutonniers, patenôtriers, &c. prennent le nom d'*enjoliveur*... Les plumassiers ajoûtent, dans leurs statuts, à leurs autres qualités celle d'*enjoliveurs* de la ville & fauxbourgs de Paris... Les doreurs sur cuir sont aussi nommés, dans leurs statuts, *maîtres doreurs sur cuir*, *garnisseurs & enjoliveurs* à Paris, parce qu'il leur est permis d'*enjoliver* leurs ouvrages de toutes sortes d'étoffes d'or, d'argent, de soie, passemens & profileures.

ENLARMER *un filet pour la pêche*, c'est faire de grandes mailles au filet avec de la ficelle. On *enlarme* tous les filets qui se doivent mouvoir, comme sont les rêts saillans auquel il convient de faire comme une maniere de grandes mailles à côté avec de la ficelle, afin d'y passer la corde qui les doit faire jouer, car si on la passoit dans les mailles du filet, ce filet n'auroit pas la liberté de couler sur la corde, feroit trop longtems à faire son effet, & les petites mailles étant froissées par la corde, seroient incontinent rompues. Pour *enlarmer* un filet, on a de la ficelle de la grosseur proportionnée au fil, dont le filet est fait: on passe une corde ou ficelle dans toutes les mailles d'un des bouts du filet, puis on noue les deux bouts de la corde ensemble que l'on pend à un clou, ensuite on prend le bord du filet & on attache une ficelle à la premiere maille; à un demi-pied plus loin, on passe la même ficelle dans une autre maille, on fait un nœud pour l'arrêter, de-là à un pied plus loin on en fait encore autant, & on continue de même jusqu'au bout; cette ficelle étant ainsi nouée de demi-pied en demi-pied, on fait comme de grandes mailles à côté du filet, par lesquelles on passe la corde qui le doit faire jouer: on fait ces grandes mailles plus longues ou plus courtes, selon la longueur & la largeur du filet. On *enlarme* les filets par les côtés de la longueur qu'ils auront été travaillés, & non en large, principalement aux rêts saillans qui ne vaudroient rien autrement... Les pêcheurs nomment *enlarme* de petites branches du *troesne* qu'ils plient en rond, & disposent le long de leurs verveux, en le passant à travers les mailles de sa circonférence. Ces *enlarmes* tiennent le verveu en état depuis l'archet de saule qui soutient l'ouverture d'en-haut... Les oiseleurs nomment aussi *enlarmes* les mailles plus grandes que celles du filet qu'on y ajoûte pour prendre plus aisément les oiseaux. Voyez *Filet*, *Verveu* & *Oiselier*.

ENLEVER *la meute*, en terme de chasse, c'est lorsqu'au lieu de laisser chasser les chiens, on les entraîne par le plus court chemin, au lieu où un chasseur a vu le cerf, & où on retrouve sa voie.

Enlever les chauderons, c'eſt, en terme de chauderonnier, faire le fond avec le marteau rond; cette façon ſe donne ſur la grande bigorne... *Enlever* ſignifie auſſi, chez ces ouvriers, redreſſer un chauderon, en ôter les boſſes, ce qui ſe fait avec le *maillet de buis*, & l'*enclumeau*.

ENLIGNER, chez les Imprimeurs, ſe dit de la compoſition d'une forme, c'eſt en arranger ſi bien les lignes qu'elles ſe rapportent parfaitement les unes aux autres.

ENLUMINURE; les couleurs dont on ſe ſert pour *enluminer* ſont le vermillon, l'azur fin, la cendre fine, la laque de Veniſe, le blanc de plomb, la cendre verte, le machicot blanc, le machicot doré, le biſtre ou le noir de fumée préparé, le noir à noircir, le verd calciné, le brun rouge, la terre d'ombre, l'ocre jaune, la terre de Cologne, & quelques autres couleurs. On broie toutes ces couleurs à l'eau de gomme, excepté le verd calciné qui ſe broie au vinaigre gommé... Pour les carnations, on mêle du blanc & du vermillon; pour les lévres, la laque & le vermillon: pour ombrer le blanc & le vermillon, & beaucoup de terre d'ombre; pour les cheveux blancs un peu de terre, & beaucoup de blanc; pour les roux, du brun rouge & de l'ocre jaune, & pour les ombres de la laque & du biſtre: on ſe ſert de la terre d'ombre, mêlée avec du blanc, pour *enluminer* les habillemens de drap blanc; le noir & la terre d'ombre ſert pour les ombres, du vermillon pour les plis d'un habit rouge, de la laque ſur le vermillon pour les ombres obſcures, du vermillon mêlé avec la laque, pour les claires. On *enlumine* les étoffes avec le blanc de plomb, les ombres, le noir & le blanc; le linge avec du blanc de plomb & un peu de bleu.... Pour *enluminer* les arbres & les terraſſes, on ſe ſert de la terre d'ombre avec un peu de verd, & pour la verdure on mêle le verd calciné avec le jul de graine.... Les murs des maiſons & les pierres ſe peignent avec du blanc, & on fait les ombres avec du noir & du jaune; le ciel & les montagnes, avec du bleu; près des montagnes du jaune, tout proche du bleu: on ſe ſert de la laque & du bleu mêlés enſemble pour adoucir, & on repréſente les nuées avec du violet, les nuées obſcures, avec de la laque & de l'Inde mêlés enſemble, & les lointains, avec la laque & le bleu. Quant à ce qui regarde le mélange des couleurs; pour le violet le plus ombré, on mêle la laque avec l'Inde; pour celui qui doit l'être moins, le bleu avec la laque; pour les jours, le bleu, le blanc & la laque; pour les jours clairs, du bleu plus clair; pour les ombres, plus chargé; pour le plus obſcurs, on le mêle avec l'Inde; les jours, de jaune avec le machicot blanc; les ombres, avec la terre d'ombre & le machicot; les ombres les plus obſcures, avec la ſeule terre d'ombre; les jours doré, avec le machicot doré; les ombres, avec la mine de plomb mêlée parmi le machicot; les ombres plus obſcures, avec un peu d'ocre de roul, de laque, & très-peu de mine de plomb; les plus foncées, avec la laque & la terre de Cologne; pour repréſenter les jours de l'orange, on n'emploie que la mine de plomb; pour les ombres, on ajoûte la laque employée très-claire pour les jours de draperies, & plus épaiſſe pour les ombres. Les *enlumineurs* & peintres ont deux ſortes de verd. Ils

Ils font l'un avec du verd calciné & du jul mêlé du calciné : on y mêle de l'indie pour le mieux ombrer, ils font l'autre verd avec le bleu & le machicot, & pour le mieux ombrer ils mêlent plus de bleu. Les *enlumineurs* font à Paris une communauté avec les peintres, les ſculpteurs & les graveurs.

ENOUER, dans les manufactures de drap, c'eſt ébaucher un drap, en ôter les nœuds. Les ouvrieres qui travaillent à éplucher les draps & autres étoffes de laine ſont nommées *énoueuſes*.

ENQUÊTE; chez les Juriſconſultes, eſt la recherche de la vérité d'un fait dans la dépoſition des témoins, tant en matiere civile que criminelle.

ENRACINER: ce ſont des boutures qu'on a fichées en terre pour prendre racine, & qui l'ont priſe. Les croſſettes de vigne, *s'enracinent*, lorſqu'on les plante pour avoir un plant de vigne complet, ou pour en faire de marcotes ou chevelées, comme on les appelle en certains endroits.

ENROUEMENT, maladie qui eſt une eſpece de fluxion catarrhale qui a ſon ſiége dans les parties de la gorge, & principalement dans celles qui conſtituent l'organe de la voix. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

EN RUE, ſillon de terre fort large, compoſé de pluſieurs raies, relevées par la charrue. On dit, Cette terre eſt toute *en rue*, ou labourée *en rue*.

ENSAISINEMENT, en matiere de droit, ſignifie *poſſeſſion*. Les acquereurs ſe font ordinairement *enſaiſiner* par les ſeigneurs, en leur payant les droits ſeigneuriaux, & c'eſt du jour de l'*enſaiſinement* que court l'an & le jour du retrait dans la coutume de Paris. Voyez la *juriſprudence actuelle* de M. *Deniſart*.

ENSEIGNE, *en terme de manufacture de drap*, eſt une certaine meſure qui revient à trois aunes de France; ce mot a été pris des Hollandois, & il n'eſt en uſage que dans les manufactures où l'on veut imiter les fabriques de Hollande : dans celles de Rouen, de Louviers, d'Elbœuf, &c. on dit *marque*. L'*enſeigne* eſt environ cinq aunes du pays, ce qui eſt à-peu-près ſemblable à trois aunes de France. *Enſeigne* ſignifie auſſi cette eſpéce de tableaux, ou figures en relief que les marchands & artiſans tenoient ſuſpendus devant ou au-deſſus de leurs magaſins ou boutiques pour indiquer aux paſſans & à ceux qui ont beſoin d'eux, leur demeure, leur profeſſion ou la qualité des marchandiſes qu'ils vendent & des ouvrages qu'ils fabriquent. Par une ordonnance de police, depuis le commencement de 1762, toutes ces *enſeignes* quelconques ſont appliquées contre les murailles, au-deſſus des boutiques des marchands, ouvriers & artiſans, & il n'eſt permis à perſonne, à Paris, d'avoir, devant leurs boutiques, des *enſeignes* avançant dans la rue.... Les mêmes marchands & artiſans appellent encore *enſeignes* une image ordinairement gravée en bois, repréſentant la même figure que celle qu'ils ont appliquée au-deſſus ou à côté de leurs boutiques, avec le détail de ce qu'ils vendent & de ce qu'ils fabriquent, leur nom, ſurnom & demeure. Ces *enſeignes* ou *images de papier* leur ſervent à faire les enveloppes des marchandiſes qu'ils vendent journellement pour indiquer aux particuliers & leur demeure, & ce qu'ils vendent.

ENSELLE, *en terme de manege*,

se dit d'un cheval difficile à bien seller. Les chevaux *ensellés* ont pour l'ordinaire, les reins bas & l'encolure haute, & n'ont jamais grande force, ou ils ont le flanc avalé, ce qui est un défaut.

ENSEMENCER, c'est jetter la *semence* sur des terres labourées en saison convenable, pour qu'elles rapportent. On *ensémence* les terres de plusieurs sortes de grains : en automne le froment, le seigle & le méteil : en Mars les petits bleds qui sont l'avoine, l'orge, les poids, les lentilles, le sarrasin ou le bled noir, le bled de Turquie & le froment de Mars. On n'*ensemence* les terres qu'après leur avoir donné plusieurs façons ; les terres fortes demandent plus de labour, pour les ameublir, que les terres légeres. Avant que d'*ensemencer* une terre, elle doit être fumée : les terres légeres, pierreuses & sabloneuses demandent beaucoup de fumier ou le grain n'y croîtroit qu'à claire-voie. Les Italiens commencent à *ensemencer* en Septembre ; c'est au mois d'Octobre, en plusieurs provinces de France : les contrées maritimes attendent le mois de Janvier, pour donner la derniere façon aux terres.

ENSIMAGE, dans les manufactures de laine, c'est mettre légerement avec la main, du sain-doux sur la superficie des étoffes du côté de leur endroit, afin de les pouvoir tondre plus facilement, le sain-doux aidant à faire couler les forces : les draps fins ne s'*ensiment* point, il n'y a que les gros draps & les serges, parce qu'ils ne sont foulés qu'avec de la terre, au lieu que les autres sont foulés & dégraissés avec du savon, & qu'étant plus aisés à tondre, on ne fait que frotter les forces avec sain-doux.

ENSOUFRER, ou donner la vapeur du *soufre* à quelque chose. On *ensoufre* les soies & les étoffes de laine pour les faire blanchir, en les exposant en l'air dans des lieux bien clos où l'on fait brûler du *soufre*. On *ensoufre* aussi les blondes, les bas de soie blancs pour les faire blanchir... On *ensoufre* les futailles destinées à mettre les vins que l'on veut conserver, comme cela se pratique en Allemagne, ou que l'on veut transporter dans des lieux éloignés, ou leur faire passer la mer, ce qui se fait par le moyen d'un petit morceau de toile enduite de *soufre*, mêlé de coriandre, de girofle, de cannelle, & d'autres drogues semblables, réduites en poudre, que l'on fait brûler dans les tonneaux.

ENSOUPLE : les tisserands, fergiers, bouracaniers, &c. & autres ouvriers qui travaillent de la navette, appellent ainsi un gros & long cylindre, ou rouleau de bois, placé de large sur le derriere de leur métier : les fils de la chaine des toiles, des draps, des serges & autres étoffes de laine sont roulés autour de ce *cylindre*, nommé *ensouple*, & se déroulent à mesure que la toile ou l'étoffe se fabrique.... Les brodeurs se servent aussi du mot *ensouple* pour exprimer ces deux morceaux de bois long, en forme de colonnes percées par les deux bouts, au travers desquelles passent les deux lattes remplies de trous de villebrequin qui servent à passer les ficelles qui tiennent l'étoffe étendue ou bandée sur le métier, afin de la pouvoir broder plus facilement : l'une de ces *ensouples* sert à rouler l'étoffe avant que d'être brodée, & l'autre est employée à la rouler, à mesure qu'elle se brode..... *Ensoupleau* est opposé à *ensouple*, il est placé sur

le devant du métier, & il sert à rouler la toile, l'étoffe à mesure qu'elle se fabrique.

ENSOYER, c'est mettre au bout d'un fil qui sert à coudre, une soie de sanglier ou de porc, & ce terme n'est usité que parmi les ouvriers qui se servent de l'aléne, & travaillent en cuir, tels que les cordonniers, les bourreliers, les selliers, malliers, &c.

ENSUBLE : les ouvriers en drap d'or, d'argent & de soie, appellent *ensuble* ce que les autres ouvriers qui travaillent aussi de la navette, appellent *ensouple.*

ENTAILLE : les ouvriers qui se servent de la scie, comme menuisiers, charpentiers, &c. donnent ce nom à un instrument dont ils se servent pour *aviver*, c'est-à-dire, pour limer & appointer les dents de leur scie. L'*entaille* n'est qu'un billot fendu à moitié, en forme de rainure, dans l'ouverture duquel on place la scie qu'on y affermit, avec une espece de petit coin de bois.

ENTAMER, terme qui se dit, dans le commerce, de toutes les marchandises, denrées que les marchands, qui en font trafic, vendent en détail lorsqu'ils commencent à en ôter quelque chose. On *entame* un tonneau de biere, d'huile, de vin, d'eau-de-vie, un bateau de bois, de charbon, de foin, un pot, une tinette de beurre, une barrique d'olives, un panier de marée, une caque de hareng, &c.... *Entamer* se dit aussi, parmi les marchands, des draps, étoffes de laine, d'or, d'argent & de soie, des toiles, dentelles & rubans, dont on leve les premieres aunes. Ces étoffes s'*entament* par la queue, à cause des marques & enseignemens qui sont au chef, comme nom, demeure & numero de l'ouvrier: les roses ou rosettes pour la teinture, les plombs de fabrique, de visite & d'aunage qu'il est bon de conserver, & qui servent à faire connoître la qualité & la bonté des étoffes. Les étoffes entamées ne peuvent être revendiquées par le marchand, ouvrier ou manufacturier qui les a vendues, lorsqu'elles se trouvent sous le scellé du négociant qui a fait faillite. Ce privilége n'appartient qu'à celles qui ont chef & queue.

ENTE, petite portion d'un arbre qu'on incise dans un autre par une incision qu'on y fait pour corriger le goût de son fruit, ou pour lui faire porter un fruit différent. *Liger*, dit, qu'*ente* & *greffe* ne sont pas la même chose. Il entend par *ente*, la *greffe* & le *sujet* mis ensemble, & par *entes*, de petites branches seulement appliquées sur le *sujet*, sans y comprendre le *sujet*, c'est-à-dire, la petite partie d'un arbre étranger, appliquée sur un autre arbre. L'usage a décidé en faveur de *Liger*, quoique la *Quintinie* soutienne qu'*ente* & *greffe* soient synonymes..... Les jeunes arbres nouvellement *entés*, & les arbres à *enter*, qui sont des *sauvageons* sont aussi nommés *entes.* Il y a des *entes* en fente, en écusson, en moëlle, en couronne, en approche, en flûte, en scion, en bouton, en perche, &c. .....*Enter en fente*, c'est couper horisontalement & également un sujet ou sauvageon, sur lequel on met une ou plusieurs greffes, quand il a été fendu ou paré, pour emporter le trait de la scie...... *Enter en moëlle*, c'est placer une greffe au milieu d'un sujet moëlleux, comme la vigne, ou jasmin d'Espagne..... *Enter en couronne*, c'est placer plusieurs greffes taillées d'un même côté, l'écorce en-dehors ;

entre l'écorce & le bois, après avoir un peu incisé son écorce. On *ente en couronne* les gros arbres au printems, lorsque la séve est un peu montée..... *Enter en approche*, c'est percer un arbre, & dans le trou passer une branche d'un autre arbre, comme de vigne dans le noyer, ou bien en approchant deux branches de divers arbres d'égales grosseurs, dont l'une est fendue par son extrêmité, & dans cette fente on insere l'autre qui est taillée des deux côtés de figure plate..... *Enter en flûte*, ou *en canon*; on le fait au mois de Mai, lors de la séve, en enlevant, du sujet qu'on veut *enter*, un anneau de la peau comme une espece de chalumeau, au lieu de laquelle on en place autant d'une autre d'une égale grosseur, cela se pratique particuliérement sur le châtaigner & le noyer..... *Enter en scion*, c'est mettre un scion, ou rejetton d'arbre dans l'entamure de l'écorce de l'arbre qui en fait le sujet comme s'il y étoit cru de soi-même..... *Enter en bouton*, ou *en germe*, c'est mettre un bouton en la place d'un autre bouton fraîchement arraché....... *Enter en perche*, c'est garnir de greffes tous les trous d'une longue perche d'arbre, & enterrer cette perche, la pointe des greffes en dehors.

CHOMEL donne le nom d'*entes* à la composition d'une cire qui sert à couvrir les *entes* des arbres faites avec une demi-livre de cire neuve, autant de poix de Bourgogne, & deux onces de térébenthine commune, le tout fondu ensemble dans un pot de terre neuve vernisse qu'on remue souvent, qu'on laisse ensuite refroidir au moins douze heures, puis on la rompt par morceaux en la tenant dans l'eau tiéde l'espace d'une demi-heure, la maniant & la rompant entiérement pour être plus facile à appliquer, & par-dessus on met un morceau de toile humide qui couvre la fente de l'arbre qui reste entre les deux greffes pour les préserver de l'eau, on en enveloppe aussi la poupée, avant que de mettre la terre & le foin. Pour faire profiter les *entes*, on les arrose de lavures d'écuelles. ... L'*entoir* dont on se sert pour *enter* est un couteau environ de deux pouces de lame qui se plie comme une serpette.... *Enture* ou *entement*, est l'action d'*enter*.

ENTÉES, *en terme de chasse*, sont des fumées de cerf ou de biche, dont deux n'en font qu'une, & qui peuvent se séparer sans se rompre.

ENTENDRE *le numero*; c'est, *en termes de commerce*, connoître le véritable prix d'une marchandise, caché sous la fausse marque que le marchand a coutume d'y mettre; d'où est venu le proverbe qu'*un homme entend le numero*, pour dire qu'*il est habile.*

ENTER, *en terme de fauconnerie*: c'est réjoindre une *penne* gardée, à celle d'un oiseau, qui est rompue, froissée ou albrenée; c'est aussi la raccommoder à l'aiguille ou au tuyau. Quand un oiseau est courageux, souvent il prend un effort & a les pennes froissées pour avoir trop rudement battu son gibier, si bien qu'alors il faut les *enter*, ce qu'on fait avec une aiguille faite exprès, pointue par les deux bouts, trempée dans du vinaigre, sel & poivre pour la mieux faire tenir. Voyez les *Amusemens de la chasse & de la pêche* sur les différentes manieres d'*enter* les oiseaux de fauconnerie.

ENTERREMENT; il n'y a point de réglement en France pour

fixer le délai dans lequel les morts doivent être enterrés.... A Londres on n'enterre qu'après trois jours revolus, & une visite préalable de personnes commises à l'inspection des corps, & constatée par la délivrance d'un certificat..... Il y a des personnes prépolées, à Geneve, pour visiter les corps avant de les enterrer; leur mission est d'examiner, 1°. si la mort est certaine, 2°. si elle est naturelle ou violente..... A Genes, & dans le Nord, l'usage est de n'enterrer qu'au bout de trois jours, & on enterre encore plus tard en Hollande..... Il y avoit à Rome des personnes chargées, non-seulement de la visite des morts, mais de faire des épreuves qui se continuoient pendant plusieurs jours, & de tenir un registre exact de ceux qui mouroient.... M. *Bruhier*, médecin, a donné un ouvrage, dont l'objet étoit de faire différer les *enterremens* jusqu'à la putréfaction. Il rapporte un grand nombre d'exemples de personnes qu'on a cru mortes & qui ne l'étoient pas; ce qui meriteroit l'attention du magistrat.

ENTES, *en terme d'oiseleur*, sont des peaux d'oiseaux remplies de paille ou de foin auxquels on attache un piquet par-dessous le ventre pour les faire tenir à terre comme s'ils étoient sur leurs pieds, afin d'attirer les autres oiseaux qui les voient, & les faire jetter dans les piéges qu'on leur dresse.

ENTHERINEMENT, s'entend des lettres de grace, des lettres d'émancipation, de bénéfice d'inventaire, de rescision, de requête civile, &c. qui s'expédient dans les chancelleries, & qui, sans cette formalité, deviennent sans force. On *enthérine* aussi les procès-verbaux que font les experts, & les juges, en les *enthérinant*, peuvent les modifier, en rejetter une partie, ou en admettre tout le contenu.

ENTIER, *cheval entier*; c'est celui qui n'est pas coupé. Voyez *Cheval*.... *Entier* se dit aussi des nombres qui ne sont point rompus ni divisés en fractions. Voyez *Nombre*.

ENTOISER, se dit des choses qui se vendent & s'achetent à la toise, & on les met dans des tas de figure quarrée pour être toisées; c'est ainsi qu'on *entoise* le fumier & la pierre.

ENTONNER, c'est verser une liqueur dans un tonneau avec l'*entonnoir*, vaisseau ordinairement de fer-blanc, fait en forme de cône, avec un col long ou court, suivant l'usage qu'on en veut faire. Les brasseurs de biere sont tenus de n'*entonner* leur biere que de jour, & seulement en presence du fermier des droits du roi, ou de ses commis, à peine de cent livres d'amende & confiscation des bieres entonnées à heure indue. *Entonner* se dit encore des marchandises que l'on met dans des tonnes ou longs tonneaux pour les transporter & voiturer aisément. Les épiciers *entonnent* leur sucre, les chapeliers leurs chapeaux, &c.

ENTORSE, mal qu'on se fait au pied, ou à quelque membre par une action violente. Voyez le *Dictionnaire de santé*....... Quand un cheval s'est donné une *entorse*, on prend, gros comme un œuf, de couperose qu'on fait infuser à froid dans une pinte d'eau, dans laquelle on fait tremper un linge plié en forme de compresse, dont on entoure le boulet, & qu'on lie avec une enveloppe qu'on met dessus, le tout appliqué froidement; cette opération se réitere de six heures en

ſix heures, & l'on continue juſqu'à ce que le mal ſoit guéri.

ENTRAVERS, terme qui ſe dit parmi les fauconniers, lorſqu'ils raccommodent les jets de l'oiſeau, de ſorte qu'il ne peut ſe *déchaperonner*.

ENTRE-BAS, ou *claire-voie*, en terme de manufacture de laine, c'eſt le trop grand éloignement, ou la diſtance inégale des fils de la chaîne d'une étoffe qui arrive par la faute du tiſſerand en tiſſant ſon ouvrage. Il y a des demi *entre-bas* & des *entre-bas* entiers.

ENTREBATTES, ou ENTREBANDES, terme dont on ſe ſert dans les manufactures de ſerge à Amiens, pour ſignifier le commencement & la fin d'une piéce de laine ; c'eſt ce que l'on nomme le *chef* & la *queue* ; & ce ſont les bandes d'enflure faites aux deux bouts de chaque piéce, avec une trême de couleur différente.

ENTRE-COUTS, étoit une ſociété contractée entre deux ſeigneurs, en vertu de laquelle les ſujets de l'un pouvoient, ſans danger de perdre leur franchiſe, établir leur domicile dans la terre de l'autre.

ENTRE-DEUX : ce ſont certains endroits de l'étoffe que l'ouvrier n'a pas aſſez tondu pour avoir négligé d'ouvrir ſuffiſamment la force, ou d'avoir un peu trop tiré ſur la table à tondre, ce qu'ils appellent trop *tabler*.

ENTRE-DEUX-FERS, *en terme de balancier*, c'eſt lorſque le peſant de la marchandiſe, dans une balance ou des eſpeces de monnoies dans un trébuchet, la lance, ou fleau eſt l'équilibre, & directement placée dans le milieu de la chape ſans tomber plus d'un côté que de l'autre.

ENTRÉE *de gibier* ; par l'ordonnance du 21 Janvier 1715, ſa Majeſté défend aux *commis* des fermes & autres *prépoſés* aux *entrées* de la ville de Paris, de laiſſer paſſer aucun *gibier* porté à la main, ſi le porteur ne leur repréſente un certificat ſigné du propriétaire des fiefs & terres d'où il l'aura tiré ; cependant ſa Majeſté n'entend pas comprendre, dans la préſente ordonnance, le *gibier* que les marchands forains, les meſſagers & autres voituriers publics peuvent amener & voiturer, ce qui leur ſera libre de faire comme par le paſſé.

ENTRÉE, droit, ou impôt levé au nom du ſouverain ſur toutes les marchandiſes en général qui entrent dans un état, ſoit par mer, ſoit par terre.... Les droits d'*entrée* ſe payent en France, pour les marchandiſes, qui entrent dans les provinces, & qui ſont réputées étrangeres ; & il y en a d'autres qui payent à l'*entrée* de quelques villes. Les droits d'*entrée* des marchandiſes, qui ne ſont pas réglés par le tarif ſe payent par eſtimation : on comprend, dans ces droits, les caiſſes, tonneaux, ſerpillieres, cartons, toiles, & autres emballages ; les drogueries & épiceries n'y ſont pas compriſes, & les emballages ſont déduits ; celles-ci viennent par la Rochelle, Rouen, Calais, Bourdeaux, Lyon & Marſeille : les cheveaux par Dourlens, Peronne, Amiens, &c. les manufactures étrangeres par S. Valery & Calais, & ainſi de quelques autres. Les marchandiſes qu'on veut faire entrer en fraude ſont confiſquées, avec les équipages, harnois, & il y a une amende ſtatuée par les ordonnances & arrêts ſur les tarifs.

ENTRÉE, terme de teneur de livre en parties doubles. L'*entrée* du grand livre eſt l'état des débiteurs & créditeurs portés par la

balance, ou le bilan du livre précédent. Voyez *Livres.*

ENTRÉE, *terme de cuisine*; c'eſt une ſorte de mets qui ſe ſert immédiatement après le potage. On ſert rarement du rôti pour *entrée*, mais aſſez ſouvent des piéces de four chaudes, ragoûts, hachis, griblettes, dindons blancs, &c.

ENTRE-JOU: ce mot ſe trouve dans quelques coutumes qui ſignifie eſpace pour donner cours à l'eau: on permet aux particuliers de faire des moulins ſur les rivieres non navigables, pourvu qu'il y ait *ſault* & *entre-jou.*

ENTREMETS, ſervice de table où l'on ne ſert preſque que des viandes froides, des pâtés froids, langues fourrées, jambons, fritures & choſes ſemblables.

ENTREMETTEUR, médiateur entre deux marchands pour faciliter quelque marché, ou quelque négociation; ſi c'eſt pour des remiſes d'argent, ou autres affaires de banque; les négocians ſe ſervent de terme d'*agent de change*, & de celui de *courtier*, ſi c'eſt pour achat & vente de marchandiſes.

ENTRE-OUVERT: on appelle un *cheval entr'ouvert*, celui qui a l'épaule *entr'ouverte* par un effort violent; il faut y remédier au plutôt. Entre les remédes qu'on y apporte, il y en a qui commencent par abbattre le cheval ſur la paille, & à le tenir de façon qu'il ne puiſſe ſe remuer: on lui broie enſuite l'épaule avec un grès ou une tuile ſi fortement, que cette partie ſoit meurtrie en la mouillant; ſi le cheval eſt de taille légere & chargé de chair, on ne l'abbat point, on lui détache, autant qu'il eſt poſſible, toute la peau de l'épaule avec épatule entre chair & cuir tout autour de deſſus; trois jours après cette opération, on tire tous les jours les plumes qu'on y met: on fait écouler la matiere, puis on remet les plumes frottées de vieux oint, ou d'autre graiſſe: on continue à panſer le cheval pendant quinze jours, puis on ôte les plumes, & les plaies ſe referment d'elles-mêmes. Il y a d'autres manieres de guérir les *épaules entr'ouvertes*. Conſultez le *Nouveau Parfait Maréchal*, & l'*Ecole de la Cavalerie de la* GUERINIERE.

ENTRE-PAS, ſe dit d'un cheval qui va d'un train ou amble rompu qui ne tient ni du trot, ni du pas; c'eſt le train que vont les chevaux qui ont les jambes ruinées, ou les reins foibles: on l'appelle autrement *faquenard*. Voyez *ce mot.*

ENTREPOTS, lieux de réſerve où l'on fait magaſin de marchandiſes pour les venir reprendre au beſoin; les villes d'*entrepôt* ſont celles où arrivent des marchandiſes pour y être déchargées, mais non pour y être vendues, d'où elles paſſent à leur deſtination, en les chargeant pour d'autres, ou par mer ou par terre. Les François, les Anglois, les Hollandois & les autres nations font à Smyrne l'*entrepôt* de leurs marchandiſes pour les états du grand-ſeigneur, & la Perſe. Batavia eſt l'*entrepôt* des Hollandois pour le commerce des grandes Indes. La France a auſſi quantité de villes d'*entrepôt*...... Les *facteurs* qui réſident dans les villes d'*entrepôt* pour avoir ſoin de retirer les marchandiſes qui y arrivent pour le compte des *commettans* & de les leur faire tenir, ſont nommés *commiſſionnaires d'entrepôt*. Les villes où ſont ces magaſins d'*entrepôt* ſont la Rochelle, Rouen, le Havre-de-Grace, Dieppe, Calais, Abbeville,

Amiens, Guise, Troyes, &c. Les magasins de ces *entrepôts* sont fermés à deux clefs, l'une reste entre les mains du fermier, l'autre entre celles du député des marchands.... *Ecrire par entrepôts*, c'est écrire par le moyen d'une personne, dont on est convenu avec son correspondant. On ne se sert de cette maniere d'écrire, que dans des affaires de conséquence.

ENTREPRENEURS : ce sont ceux qui se chargent de faire un bâtiment, ou quelque autre ouvrage.

ENTRE-TOISE, piéces de bois qui se mettent dans un pan de charpente, & assemblées à tenons & à mortoises..... *Entre-toise*, en terme de charronnage, est la piéce de bois qui est entre les moutons d'un carosse qui les assemble & les entretient ; cette piéce, aux beaux carrosses, est ordinairement sculptée & faite du même bois que les moutons.

ENTURE : les carriers donnent ce nom à diverses piéces de bois, dont leur échelle est composée. La premiere *enture* a dix pieds, les autres plus ou moins, suivant la profondeur de la carriere.

ENVALER, *en terme de pécheur*, c'est tenir ouvert le *verveux*, espece de filet.

ENVELOPPE, *en terme de jardinage & de botanique*, se dit des peaux, des membranes & des tuniques qui couvrent les bulbes d'un oignon : on dit, Les *enveloppes* de ces oignons sont gâtées, il les faut ôter...... *Enveloppe* en terme de négoce, est le papier ou la toile qui sert à empaqueter & couvrir les marchandises : on dit, *papier d'enveloppe*, *toile d'enveloppe*.

ENVERGER, *chez les vanniers*, c'est garnir de verges, ou de petites baguettes d'osier, l'entre-deux des montans qui composent & soutiennent les ouvrages de vannerie ; l'instrument dont ils se servent pour *enverger* se nomme *bécasse* ; ce n'est que pour les hortes à vendanger qu'ils s'en servent ; ils n'ont besoin que de la main & de la batte pour les autres plus petits ouvrages.

ENVERS, *chez les marchands* ; c'est le côté le moins beau d'une étoffe, & celui de dessous. Les *étoffes à deux envers* sont également travaillées des deux côtés, & sont par conséquent sans *envers*. On travaille les tapisseries de hautes-lisses, comme celles des Gobelins par l'*envers*.

ENVERZER, dans les manufactures de laine, se dit d'une façon qu'on donne aux étoffes en les lustrant. Les serges blanches & grises de Beauvais ne sont ni *lavées*, ni *enverzées* ; mais les serges de façon de tricot sont *lavées* & *enverzées*.

ENVILASSE, espece d'ébene. Voyez *ce mot*.

ENULE-CAMPANE, ou AUNÉE, plante, espece d'*aster* qui croît dans les montagnes, dans les prés, dans les lieux gras & ombrageux, dont la racine est sudorifique, atténuante, vulnéraire & détersive : on l'emploie dans la gratelle.

ENVOI : c'est le transport que l'on fait faire de marchandises d'un lieu en un autre.

EPAGNEUL, petit chien de chasse & de chambre, dont le poil est un peu longuet, tantôt blanc & noir, tantôt roux & tanné, & qui a la queue épiée & touffue.

EPALLEMENT, parmi les commis des aides, signifie *jaujage*.... *Epallement* se dit aussi de la comparaison d'une mesure neuve avec la mesure originale, ou la mesure matrice, pour ensuite l'*étalonner*

& la marquer auſſi de la lettre courante de l'année, ſi elle lui eſt trouvée égale & conforme.

EPAMPRER, c'eſt ôter les *pampres* inutiles de la vigne qui empêchent le raiſin de mûrir. L'*épamprement* eſt à la vigne ce que l'*effeuillage* eſt aux pêchers.

EPANOUIR, s'élargir, s'étendre, s'ouvrir, fleurir pleinement, s'entendent du bouton d'une fleur qui eſt à ſa parfaite croiſſance: on dit, d'une roſe, qu'elle eſt *épanouie*.

EPARCET, plante vivace qui dure quatre ans, qu'on ne dépouille point la premiere année, mais qui fournit en abondance les trois dernieres années; c'eſt une eſpece de ſain-foin commun en Dauphiné, aux environs de Die, dont l'herbe eſt aſſez forte, qui croît à la hauteur de deux pieds, qu'on ſeme, qu'on recolte dans le même tems, & autant de fois que le ſain-foin, & qu'on façonne de même; elle vient dans les terres maigres, & ne fait que les amender; cette eſpece de foin, ou de ſain-foin qui fournit beaucoup eſt ſucculent, nourriſſant, & eſt preſque auſſi eſtimé que la luzerne. Les beſtiaux ſont très-friands de l'herbe de cette plante, la graine leur ſert d'avoine & d'orge, quand on en dépouille aſſez pour cet uſage: cette graine eſt une très-bonne nourriture pour la volaille, ſur-tout pour les poules qu'on veut faire pondre: quand cette plante eſt uſée, on la convertit en terre labourable.

EPARGE, plante qui croît dans les jardins & dans la campagne, & qui donne ſes fleurs & ſa ſemence en Juillet & Août; ſes feuilles ſortent le long de la tige haute d'une coudée & creuſe endedans, & de groſſeur du doigt; elle porte ſon fruit à la cime de ſes branches, rond comme une capre; cette plante eſt pleine d'un lait chaud & dangereux, & nuiſible à l'eſtomac.

EPARGNE, *en terme de graveur ſur bois*, tailler en *épargne*, ſignifie la maniere dont ſe fait cette gravûre qui n'eſt pas en inciſant la planche, mais en laiſſant en relief, &, pour ainſi dire, en *épargnant*, les traits qui doivent imprimer la figure gravée.

EPARGNE, en fait de pâturage, eſt une partie de terre que les fermiers laiſſent à l'entour de leur maiſon ſans culture, pour le pâturage de leur bétail pendant toute l'année; il n'eſt pas permis à d'autres d'y faire paître leur bétail, quoique l'héritage ne ſoit pas clos, ni fermé; cette réſerve eſt exceptée du nombre des terres vaines, & pour telle réſerve a été introduit en pluſieurs lieux le droit de ſaintre.

EPARGNE, autrement *ſaint-ſamſon*, poire qui a plus de beauté que de bonté, & qui, ſelon *la Quintinie*, triomphe plus ſur les pyramides, que dans la bouche; ſa chair eſt tendre, un peu aigrelette, mûrit ſur la fin de Juillet, eſt rouge en couleur, de figure groſſe, longue & un peu voutée.

EPARGOUTE, ou ESPARGOUTE, plante, dont deux eſpece, appellée *petit muguet*; la premiere eſpéce a de fleurs incarnates au-déhors & jaune au-dedans; des feuilles un peu longues & velues, de la figure de celles de l'olivier, mais plus petites, d'un goût âpre; une racine pleine de fibre qui n'a pas mauvaiſe odeur; elle croît dans les lieux incultes & ſablonneux, & fleurit en Août.... La ſeconde eſpece croît le long des près & ruiſſeaux, proche de Narbonne; ſa graine

eſt mûre en Août ou en Septembre ; elle porte des tiges de la hauteur d'un pied, au nombre de trois ou quatre, dures, velues, garnies de feuilles longues, ſemblables à celles de la lychnis ; ſa racine eſt chevelue, ſa fleur jaune, ronde, plate & relevée, comme celle de l'œil de bœuf.. .La premiere eſpece eſt rafraîchiſſante, digeſtive & deſſicative ; les ſerpens fuient la fumée de l'herbe de cette plante, quand on la brûle... On ſe ſert de la ſeconde eſpece pour l'ardeur de l'eſtomac, l'inflammation des yeux & des aines, & le fondement relâché, en l'appliquant deſſus.

EPART, eſpece de jonc qui croît en Eſpagne, dont il ſe fait un grand commerce avec les Marſeillois qui font des paniers & des cabats pour mettre & emballer pluſieurs de leurs fruits ſecs, & diverſes autres marchandiſes... *Eparts*, chez les carriers de pierre, ſont les quatre plus petits morceaux de bois de ſix, dont ils compoſent le baquet, ou civiere pour tirer le moilon hors de la carriere. . . *Eparts*, chez les charrons, ſont des morceaux de bois plats & larges, emmortoiſés d'eſpace en eſpace dans les limons d'une charrette, ou dans les brancarts d'un chariot pour en entretenir & affermir les ridelles.

EPARVIN, maladie de cheval, dont deux eſpeces, l'*éparvin* ſec & l'*éparvin* de bœuf ; le premier ne paroît point au jarret, & n'eſt autre choſe qu'un mouvement dépravé & gâté, qui ſemble tenir quelque choſe du mouvement convulſif, de façon que le cheval a coutume de lever la jambe de derriere, & la hauſſe plus que de coutume : quelquefois un cheval a les deux jarrets atteints de ce mal, il n'eſt pas ſi dangereux, ni ſi douloureux que l'*éparvin* de bœuf : cette incommodité n'empêche pas bien de gens d'acheter un cheval, mais cela le doit diminuer de prix de beaucoup, c'eſt un grand défaut, de quelque maniere qu'on le conſidere : un cheval en demeure ſouvent eſtropié, ou peu s'en faut, outre qu'il n'eſt jamais vîte. Le ſeul remede pour l'*éparvin* ſec eſt d'y appliquer le feu. . . . . . L'*éparvin* de bœuf eſt une tumeur ſituée au bas & au-dedans du jarret, à l'endroit où la jambe joint ; il paroît peu au commencement, puis il groſſit : le cheval boite quelquefois des *éparvins*, & quelquefois non : un cheval qui en eſt atteint devient maigre, éflanqué, & ne peut ſupporter le travail ; le ſeul remede qu'on y peut apporter eſt le feu, qui ne guérit pas toujours ; il y a quelques autres remedes qui ne ſont pas encore trop ſûrs. Voyez les auteurs qui ont écrit ſur ces matieres.

EPAVES, chez les juriſconſultes, ſont des bêtes effrayées, égarées, errantes, que perſonne ne réclame, & qui n'ont point été abandonnées par celui à qui elles appartiennent. Les animaux ſauvages ne ſont point compris ſous le mot *d'épaves*, puiſqu'ils n'appartiennent à perſonne & qu'ils n'ont point de propriétaire qui les puiſſe réclamer.

EPAULE : les *épaules* étant une des parties les plus conſidérables qu'ait un cheval, on doit, en l'achetant, y faire attention ; c'eſt à quoi les maquignons ne manquent pas : un cheval qui a plus d'un demi-pied de diſtance d'un bras à l'autre, eſt un cheval trop chargé d'*épaule* pour un cheval de ſelle. Un cheval qui auroit trop peu de diſtance ſeroit auſſi un cheval trop ſerré d'*épaule*, ce qui eſt un dé-

faut considérable. Un cheval de taille ordinaire doit avoir environ cinq pouces de distance d'un bras à l'autre, & étant planté sur ses jambes il faut qu'il y ait moins de distance d'un pied à l'autre, qu'il y en a au haut, près des *épaules*. Les chevaux les plus ouverts de devant ne sont pas les plus estimés; il ne faut pas aussi les prendre trop serrés. Un cheval de monture, chargé d'*épaule*, n'est jamais agréable à la main; il se lasse plutôt qu'un autre, & chope à tout moment; quand les *épaules* d'un cheval ne sont pas assez mouvantes, & qu'elles sont engourdies, ce sont des *épaules chevillées*, & le cheval n'a ni souplesse ni gentillesse.

EPAULE *de veau & de mouton*: en cuisine, cette partie se peut déguiser de la même maniere que l'*éclanche*, plus communément on les mange l'une & l'autre rôties; si l'on sert en entrée l'*épaule* de mouton, on la désosse, on l'arrondit, on la fait tenir à force de ficelle, & on la met cuire dans une bonne braise comme la langue de bœuf assaisonnée, quand elle est cuite & assaisonnée de sa graisse, on la sert avec le même ragoût qu'on sert au gigot & au carré. . . . . . On fait cuire aussi l'*épaule de mouton* à l'eau, après lui avoir cassé les os, avec du bouillon & un bouquet garni; quand elle est cuite on dégraisse le bouillon, & on le fait réduire en glace: on remet dedans l'*épaule* pour la glacer, & après un peu de coulis clair, pour détacher ce qui sert à la casserole, & on sert cette sausse dessous l'*épaule*. . . . Pour l'*épaule de veau*, elle se sert ordinairement cuite à la broche dans son jus, ou une poivrade liée, ou la laissant refroidir, on en fait une blanquette.

EPAULE *de mouton*, chez les charpentiers, c'est la plus grande des cognées dont ils se servent pour équarrir & dresser leur bois.

EPAULÉE: les maçons disent élever un mur, un pignon par *épaulée*; c'est ne les construire que par parties, & ce mot ne se dit que des réparations & vieux ouvrages où il y auroit du danger d'en trop abattre à la fois; il y en a qui l'emploient pour signifier la maniere de faire les fondemens des murs de clôture neufs, qu'on ne remplit que par intervalles & par reprises.

EPAULER ou APPUYER. Ce sont des espaliers appuyés contre un mur, ou des fleurs contre un mur, suivant *Morin*, *Culture des fleurs*.

EPEAUTRE, espece de bled qu'on compte parmi les alimens legers, lorsqu'après l'avoir bien mondé, on le prépare en forme de panade: on fait du pain d'*épeautre*; il n'y a pas d'apparence qu'il fasse de bon sang, qu'il se digére facilement, ni qu'il fortifie suffisamment le corps. . . . C'est une espece de froment fort commun en Allemagne, dont le grain est fort petit, plus noirâtre que le froment ordinaire; il y en a de deux especes, l'une simple, l'autre qui a une double bourre: chaque gousse est fournie de deux grains, le pain en est leger, appétissant, agréable au goût, difficile à digerer: on s'en sert en quelques endroits pour la biere. . . . On met l'*épeautre* au rang du *froment*; mais il tient le milieu entre le *froment* & l'*orge*; la plante ressemble assez à celle du *froment*, mais son tuyau est plus mince & n'est pas si ferme; elle a l'épi plat & uni; jette ses grains des deux côtés, & une barbe longue & déliée. On appelle encore *épeautre* une espece de *seigle blanc*. Les

anciens faisoient de l'*épeautre* de leur *fromentée*.

EPÉE, arme offensive qu'on porte au côté..... L'*épée à deux mains* est l'*espadon*. .....Les cordiers nomment *épée* un morceau de buis long d'un pied, large de deux pouces, dont ils se servent à battre la sangle qu'ils fabriquent; cet instrument est à-peu-près de la forme d'un coutelas.... Les marchands drapiers & merciers ont une espece de régle de bois dont ils se servent à replier plus facilement & plus proprement les draps & étoffes qu'ils déploient pour ceux qui viennent en acheter, & ils l'appellent *épée*.

EPERLAN, petit poisson de mer, de bon goût, ainsi nommé, parce qu'il a la couleur de la perle; il naît dans la mer & monte dans les rivieres où on le pêche; il ressemble beaucoup au goujon, par sa figure, mais sa chair est plus agréable, à cause du goût de violette qui lui est propre. Les principes de l'*éperlan* sont plus exaltés que ceux du goujon, c'est pourquoi ils produisent un sentiment plus délicat sur l'organe du goût: on dit que l'*éperlan* est d'un meilleur goût vers la fin de l'été, ou au commencement de l'automne, qu'en aucun autre tems de l'année; il nourrit médiocrement & se digere facilement; il est apéritif, & convient à toutes sortes d'âges & de tempéramens: on mange ordinairement les *éperlans frits*, ou en casserole, ou au court-bouillon, au fenouil, &c. On le doit choisir beau, luisant, de couleur de perle, d'une chair tendre & délicate, & sentant la violette.

EPERON, *chez les botanistes*, c'est la pointe de certaines fleurs. La fleur de la *linaire est éperonnée*, ou terminée par un *éperon*... Il faut ôter, dit *la Quintinie*, les branches d'un arbre fruitier qui naissent de celles qui sont courtes & droites, qui regardent l'horison, & sont placées en forme d'*éperon*. Ces branches venues de ces sortes d'*éperons*, ne sont propres à rien. On coupe ces *éperons* à l'épaisseur d'un écu, afin de détourner le grand cours de la séve qui se jetteroient de ce côté-là, & qui ne feroit qu'incommoder.

EPERON, morceau de fer à deux branches, aussi de fer, au bout desquelles il y a une molette, ou une simple pointe à plusieurs rayons qui sert à conduire & exciter le cheval.... L'*éperonnier* qui forge & vend des *éperons*, fait & vend aussi des mords de bride, de cavessons, mastiquadoux & autres choses qui servent à leur harnois. Les *maîtres éperonniers* de la ville & des fauxbourgs de Paris, n'est pas ancienne sous ce nouveau nom, mais elle étoit connue sous celle de *selliers-lormiers* qui, anciennement étoit composée de *lormiers-éperonniers*, & des *selliers garnisseurs*, présentement nommés *selliers-lormiers-carossiers*. Voyez *ce mot*. Quoique ces deux communautés aient chacune leurs propres jurés, ils ont droit de faire & de vendre les ouvrages qui leur sont restés communs. Les *lormiers-éperonniers* se sont fait maintenir, par un arrêt du parlement de 1717, dans la faculté de faire & vendre des carrosses & autres semblables voitures; ils ont été maintenus dans leurs anciens statuts, & les *lormiers-selliers-carossiers* se sont fait conserver dans leurs statuts dressés en 1678, le droit de forger, dorer, argenter, vernir & vendre toutes sortes de mords, étriers, *éperons*,

&c. Les *éperonniers* n'ont que deux jurés maitres, il s'en élit un chaque année. Pour être passé maître *éperonnier*, il faut faire quatre ans consécutifs d'apprentissage, & servir cinq ans, chez les maîtres, en qualité de compagnon. Tout aspirant à la maîtrise est tenu de faire un chef-d'œuvre, le fils de maître, & le compagnon épousant fille ou veuve de maitre, n'est tenu qu'à l'expérience. S. Luc & S. Gilles sont les patrons des *éperonniers*; leurs outils sont les mêmes que ceux des autres artisans qui forgent & liment le fer, comme enclumes, bigornes, marteaux, limes, forets, & tant d'autres; ils ont de plus le *polissoir*, ou *brunissoir*, avec lequel ils polissent, ou brunissent les ouvrages étamés & les outils des doreurs & argenteurs.

EPERVIER, filet à prendre du poisson fait avec de bon fil retort en trois brins, teint en brun, monté de corde & de balles de plomb, plus ou moins, selon l'étendue du filet, toutes percées dans le milieu, ainsi que des grains de chapelet, enfilées de même avec une corde médiocrement grosse, appellée *corde molle*; quand il est fermé il a douze pieds de hauteur de la pointe de son cone en bas; sa figure est assez approchante de celle d'un entonnoir, dans sa circonférence il peut avoir cinq cens mailles & cinq cens plombs, chaque maille portant son plomb. Quand on jette l'*épervier*, il faut prendre garde de ne le point accrocher à ses boutons, car si quelques-unes des mailles venoient à s'accrocher, on pourroit être entraîné par la pesanteur des plombs. L'*épervier* demande beaucoup d'adresse de la part de celui qui se mêle de le jetter: on le jette ordinairement de dessus une berge, ou d'un bateau: on ne s'en sert que l'été.

EPERVIER, oiseau de proie des plus voraces, dont le bec est courbé en-dessous, qui a les yeux luisans, la langue large, les pieds armés d'ongles, grands & forts, les plumes de différentes couleurs: il se nourrit de petits d'oiseaux, de lapereaux, des taupes, de grenouilles, & fait son nid sur les rochers & les arbres les plus élevés. On distingue deux sortes d'*éperviers*, l'*épervier ramage*, & l'*épervier royal*; le premier est celui qui n'a jamais été pris pour être instruit & qui vole dans les forêts, le second est celui qui est nourri & instruit pour la chasse, & a été pris jeune; l'*épervier ramage* est la femelle du mouchet.

EPI, bouquet de fleur, ou de graines, fort grêles & fort allongées. Les fleurs & les graines de froment, du seigle, de l'orge, &c. naissent en *épi*.

EPI, *en terme de manege*, est un certain retour de poil, fait presque en la maniere d'un petit œillet: il y en a qui sont communs à tous les chevaux, & d'autres qui sont particuliers; suivant les maquignons, tous les *épis* qui naissent extraordinairement avec le cheval sont de très-bonnes marques, quand il ne peut pas les voir; mais s'il les voit en pliant le col, comme sur le cœur, c'est un mauvais présage: on estime fort un cheval qui a, sur le front, deux ou trois *épis* séparés, ou joints ensemble.

EPICERIE: le corps de l'*épicerie* est le second des six corps, & a rang après celui de la draperie; il est partagé en deux, en *apothicaires* & en *épiciers*; ceux-ci sont de trois sortes; les droguistes, les confiseurs, les ciriers;

ainſi ce corps eſt, pour ainſi dire, compoſé de cinq ſortes différentes de marchands, ſçavoir, des marchands *apothicaires*, des marchands *épiciers*, des marchands *droguiſtes*, des marchands *confiſeurs* & des marchands *ciriers*; il eſt cependant gouverné par les mêmes loix & par les mêmes maîtres & gardes qui ſont au nombre de ſix, dont trois *apothicaires* & trois *épiciers*; les plus anciens des gardes *apothicaires* & *épiciers* qui ſont en charge ſont appellés *grand-gardes*, ou *premiers gardes & préſidens*. Tous les ans, au mois de Décembre, après la S. Nicolas, patron de ce corps, on procede à l'élection de deux nouveaux gardes, dont un doit être *épicier*, & l'autre *apothicaire*, & ainſi les deux plus anciens qui ont fait leur trois années de garderie ſortent tous les ans; les *gardes-épiciers* ſont élus par les *épiciers* & les *apothicaires*; mais les *gardes-apothicaires* ſont élus par les ſeuls *apothicaires*; les gardes du corps de l'*épicerie* nouvellement élus, ſont tenus de faire chaque année, chez tous les marchands du corps, au moins trois viſites, & d'en faire des générales pour la reformation des poids & balances, & d'aller dans toutes les maiſons & boutiques des marchands & artiſans de Paris qui vendent & débitent leurs marchandiſes au poids, même chez les maîtres de coches & de voitures, ſans cependant y comprendre les marchands des autres cinq corps. De toute ancienneté, & de tems immémorial, les maîtres & gardes de ce corps ont eu la garde des *étalons royaux des poids*, qu'ils ſont obligés de ſix ans en ſix ans de faire vérifier à la cour des monnoies, ſur les *matrices originales* dépoſées & gardées ſous quatre clefs, qui ont été, à ce qu'on croit, fabriquées du tems de Charlemagne, dont la matiere eſt d'un cuivre très-fin & d'un travail très-eſtimé. Pour être admis dans le corps de l'*épicerie*, il faut être François & né ſujet du roi, ou avoir obtenu des lettres de naturalité, ſix ans de ſervice, trois en qualité d'apprentif chez un maître *épicier*, & trois autres années comme garçon chez les maîtres de la même profeſſion; pour être maître *apothicaire*, il faut que l'aſpirant ait fait quatre ans d'apprentiſſage chez un *apothicaire*, & ſervir les maîtres pendant ſix autres années, en qualité de garçon. Les *épices* ſont toutes ſortes de *drogues orientales* & *aromatiques* qui ont des qualités chaudes & piquantes, ſur-tout celles dont on ſe ſert pour l'aſſaiſonnement des ſauces, comme le poivre, la muſcade, le gingembre, le girofle, la cannelle, &c. . . . . Les *drogues médicinales* compriſes de même ſous le nom d'*épices*, ſont le ſéné, la caſſe, &c. . . . On appelle *fines épices*, le mélange du poivre, du girofle, de la cannelle & de la muſcade battus enſemble en certaine quantité & certaine proportion.... L'*épice blanche*, c'eſt le gingembre battu & réduit en poudre... Le *pain d'épice*, le meilleur & le plus eſtimé, eſt celui de Reims, compoſé pour l'ordinaire de farine de ſeigle, de miel jaune, d'un peu de cannelle & de poivre.

EPICES, ſont des droits qui appartiennent aux juges qui ont vu, examiné & jugé certains procès. On nomme *épices* cette récompenſe du ſoin des juges, parce qu'anciennement les préſens qu'on leur faiſoit étoient volontaires, & que les parties leur don-

noient ordinairement quelques confitures qu'elles achetoient chez les *épiciers* ; la vénalité des charges a fait convertir ces préſens en deniers, & ils ſont dûs, non comme droits, mais comme une récompenſe de la peine que prennent les juges dans l'examen, l'extrait & le rapport des procès.

EPI-D'EAU, plante aquatique qui fleurit en Mai, & croît dans les étangs & dans les marais, dont les tiges ſont noueuſes, longues & rameuſes, qui a des feuilles longues & étroites comme celles du *gramen*, lorſqu'elles ſont dans l'eau, mais lorſqu'elles paroiſſent ſur la ſuperficie de l'eau, elles deviennent auſſi larges que celles du plantain ; ſes fleurs ſont des *épis* à quatre feuilles diſpoſées en croix, de couleur rougeâtre, ou purpurine, ſoutenues par des pédicules qui ſortent du milieu des feuilles. L'*épi-d'eau* eſt aſtringent & réfrigerant, bon pour les demangeaiſons & les ulcéres corroſifs & invétérés, & ſes feuilles cuites dans l'huile d'olive & du vinaigre, puis rendues tiédes dans du lait appaiſent les grandes douleurs de goutte.

EPIDEMIUM, plante vivace qui ne craint point le froid ; elle eſt rafraîchiſſante & épaiſſiſſante, & vient dans les hautes montagnes d'Italie.

EPIDERME : on donne ce nom à la membrane extérieure qui couvre le corps de l'homme, ſans doute, parce qu'elle ſe trouve ſur la peau.

EPIÉ, *chien épié*, en terme de chaſſe, eſt celui qui a du poil au milieu du front plus grand que l'autre, dont les pointes ſe rencontrent & viennent à l'oppoſite, c'eſt une marque de force & de vigueur.

EPIERRER, c'eſt ôter, avec une claie ou un rateau, les petites pierres ou cailloux ſur une terre qu'on veut cultiver.

EPIEU ; arme faite en forme de hallebarde.

EPILESPSIE, convulſions irrégulieres de tout le corps ou de quelques-unes de ſes parties, particuliérement de la mâchoire inférieure qui ſaiſit ſubitement & fait tomber le malade. Voyez le *Dictionnaire de ſanté.*

EPINARS, plante qui a une racine longue & blanchâtre d'où naiſſent des feuilles larges & découpées en pointes, fort aiguës, creuſes en-dedans vers la tige ; la tige eſt groſſe & ſucculente, elle croît à la hauteur d'environ deux pieds, & ne porte que des feuilles plus petites avec pluſieurs épis de fleurs vertes herbeuſes qui ſont ſuivies de groſſes graines piquantes : on mange les *épinars*, ſurtout au printems ; ils temperent la chaleur & l'âcreté des humeurs, ſont rafraîchiſſans, humectans & diurétiques, rendent le ventre libre : de tous les légumes, les *épinars* ſont les plus ſains & les plus gracieux, auſſi n'eſt-il guéres de maladie où on n'en puiſſe manger ; ils ſont bons dans les fiévres, & propres aux perſonnes âgées qui ſont ſujettes à la conſtipation : on doit choiſir les *épinars* tendres, mous, ſucculens, qui aient été bien cultivés & qui ſoient venus en terre graſſe. Les *épinars* ſe multiplient de graine qu'on ſeme ſur une planche bien amendée & bien labourée dans des rayons tirés au cordeau, profonds de deux bons doigts, & éloignés l'un de l'autre d'un demi-pied : on jette la graine, un peu drue, dans ces rigoles, & on la couvre de terre avec un rateau : on ſeme cette graine vers le milieu d'Août, il faut avoir ſoin de les ſarcler & de les arroſer

quand il eſt néceſſaire : les premiers *épinars* ſont bons à couper vers le milieu d'Octobre, les ſeconds en Carême, & les derniers aux Rogations ; ceux qui reſtent après l'hiver montent en graine vers la mi-Mai, & on la recueille en Juin. . . . Il y a deux eſpeces d'*épinars* ; la premiere paſſe pour la plus délicate, l'autre fournit davantage, reſiſte mieux pendant l'hiver & fond moins au feu ; la propriété de cette plante potagere, en médecine, eſt d'amollir, de lâcher le ventre, d'adoucir la toux & les âcretés de la poitrine ; ſes feuilles entrent dans les décoctions & cataplaſmes émolliens, & l'eau diſtillée de ſes feuilles appaiſe la chaleur des entrailles & les ardeurs d'un eſtomac irrité par une bille enflammée. L'auteur de l'*Ecole du Potager* parle des *épinars* de l'Amérique, dont il y a deux eſpeces qui ne différent que par la couleur des feuilles, l'une les a vertes, l'autre rougeâtres comme les feuilles des betteraves ; ils ſont ſupérieurs aux nôtres pour le goût. Les Anglois mangent les *épinars* en ſalade, crue & cuite. Pour apprêter les *épinars*, on les amortit comme l'oſeille, & après les avoir hachés menus on les paſſe à la caſſerole avec quantité ſuffiſante de bon beurre, en maigre, ou de lard fondu, en gras, ſel, poivre, un peu de purée, ou ſouffiſamment de crême douce, ce qui les rend beaucoup meilleurs : on les fait bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient ſuffiſamment cuits, & on les ſert chaudement, garnis de croutons frits : on fait des potages d'*épinars*, des tourtes d'*épinars* qui ſont fort délicates, des riſſoles d'*épinars*, de la crême d'*épinars*.

EPINAY, fil d'*épinay*, fil blanc qui ſe fabrique à Lille en Flandre ; les marchands l'appellent auſſi *fil blanc de bon ouvrier*.

EPINCELER, EPINCER, dans les manufactures de drap, c'eſt ôter les nœuds du drap avec de petites pinces de fer . . . . Les ouvrieres qui *épincellent* le drap ſont nommées *épinceleuſes* ou *énoueuſes*. Voyez *Enoueur*.

EPINÇOIR, gros marteau court & peſant dont ſe ſervent les paveurs pour couper & tailler le pavé de grès, ſoit ſur la carriere, lorſqu'ils débitent ces ſortes de pierre, ſoit lorſqu'ils mettent le pavé en place ; la tête de ce marteau eſt fendue en angle par les deux côtés, ce qui forme, à chaque bout, comme deux coins, ou dents aſſez tranchantes : on ſe ſert de l'*épinçoir*, quand on veut tailler du pavé d'échantillon.

EPINE, nom commun donné à pluſieurs ſortes d'arbriſſeaux ; il y a l'*épine blanche*, l'*épine de bouc* & *l'épine-vinette*. . . . L'*épine blanche*, nommée *aubepin* a ſes feuilles comme celles du cameleon blanc, mais plus blanches, plus étroites, un peu plus rudes & plus piquantes, ſa tige s'éleve à deux coudées de hauteur, elle produit à la cime une tête ſemblable au hériſſon de mer, quoique plus petite & un peu longuette ; ſes fleurs ſont purpurines, ou incarnates, ſa graine eſt ſemblable au ſafran bâtard, mais un peu plus ronde : cet arbriſſeau fleurit en Juin & en Juillet, & croît ſur les montagnes. L'*épine blanche* ſert à garnir les haies vives. Voyez *Haye*. Sa racine, priſe en breuvage, eſt bonne à ceux qui crachent le ſang & qui ont de douleurs d'eſtomac & de ventre ; ſa décoction eſt bonne pour le mal de dent, on s'en lave la bouche, & ſa graine étant bue, guérit les convulſions des petits enfans. . . .

L'*épine*

L'*épine de bouc* est un arbrisseau dont la racine est étendue & dure comme du bois, & couchée à fleur de terre; elle pousse quantité de surgeons, fermes & durs & fort petits : on fait des incisions dans la racine, d'où sort une gomme qui se congele & qu'on nomme *tragacant*; cet arbrisseau croît proche de Marseille, dans plusieurs endroits d'Italie, en Candie, autour d'Alep & dans l'Asie. La gomme *tragacant* sert en médecine, & on la doit choisir claire, pure, douce au goût, elle resserre les pores du corps, est bonne pour les yeux, la toux, le rhume, l'âpreté du gosier, & toute sorte de catarrhes, la mêlant avec du miel & la laissant fondre sous la langue... L'*épine-vinette* produit plusieurs rejettons; elle est par-tout couverte d'*épines* longues, menues, blanchâtres, aisées à rompre : elles croisent trois à trois, & n'ont qu'un pied de long; l'écorce est blanche, polie & mince, le bois jaune, frêle, spongieux, les racines sont jaunes & rampent presqu'à fleur de terre, les feuilles approchent de celles du grenadier, mais sont plus larges, moins pointues & environnées de petites pointes : la fleur qui vient en grappe est jaune, il succede un fruit qui devient rouge quand il est mûr; cet arbrisseau fleurit en Mai, & croît aux bords des bois & des haies : on fait du vin avec le fruit de l'*épine vinette* qui, pris avec du syrop violat & de l'eau, est bon pour les fievres malignes. L'*épine-vinette* est un très-bon plant, on s'en sert pour greffer toutes sortes d'arbres fruitiers.

EPINE *Arabique*, plante de même nature que l'*épine* blanche, dont la racine est astringente & bonne pour le crachement de sang & les autres fluxions.

EPINE *jaune*; plante qui croît dans les lieux maritimes, fort épineuse, qui a quelque rapport avec le chardon, dont la racine est vivace, de la grosseur du pouce, jaunâtre, & remplie de suc laiteux & bonne à manger, elle croît communement en Languedoc. Il y a en Sicile une espece d'*épine jaune* dont on mange les jeunes tiges toutes crues & en salade.

EPINE, nom d'un poirier & du fruit qu'il rapporte, appellé *épine d'hiver*, par *la Quintinie*; la chair en est tendre, délicate, son eau douce, sucrée, de bon goût, & un peu de parfum; cette poire approche plus de la figure pyramidale que de la ronde, sa peau est satinée, & a un coloris entre le vert & le blanc; l'arbre fait de beaux buissons & réussit, soit sur franc, soit sur coignassier, quand le pied en est bon & le fond bien conditionné, c'est-à-dire, plus sec qu'humide. Le buisson d'*épine d'hiver* doit être ouvert & dégarni de ses feuilles au mois d'Août pour donner la facilité au fruit de mûrir & de prendre une belle couleur jaune.

EPINE *du dos*, terme d'anatomie; elle est composée de vingt-quatre vertebres qui sont de petits os très-faciles à se mouvoir. De ces vingt-quatre vertebres, sept appartiennent au cou, douze à la poitrine, cinq aux lombes. Voyez le *Dictionnaire de physique*.

EPINETTE, espece de cage dont on se sert pour engraisser la volaille, elle est longue & partagée en plusieurs petites loges séparées l'une de l'autre par de petites cloisons faites avec des bâtons; chaque loge ne doit tenir qu'une volaille : le devant de cette cage est une maniere de grille de bois, dont les entre-deux des bâtons

qui la composent ont un pouce de large, le fond est à jour, ou composé d'une planche qui régne tout de long, le dessus de même, le derriere doit s'ouvrir pour faire passer la volaille dans chaque loge, il y a des *épinettes* de cinq à six pieds de long, ces especes de cage sont nécessairds dans une maison de campagne où l'on nourrit beaucoup de volaille.

EPINETTE, instrument de musique, dont les cordes sont de laiton, ou de fil de fer très-fin, dont on joue par le moyen d'un clavier.

EPINGLE, petit brin de laiton tiré à la filiere, blanchi, coupé d'une certaine longueur, qui a une tête d'un côté, une pointe de l'autre, qui sert a attacher des habits, du linge, des coëffures, d'un usage très-commun & très-grand dans le ménage: on fait aussi des *épingles* de fer, mais elles sont défendues. Les *épingles* qu'on estime les meilleures sont celles d'Angleterre, celles de Bordeaux suivent, ensuite celles qui se font à Rugle, à l'Aigle, & en quelques endroits de Normandie; celles de Paris ne le cédoient point autrefois à celles d'Angleterre; elles conservent même encore leur réputation, quoiqu'il ne s'y en fabrique plus, & que celles qu'on y vend sous ce nom, & dont le commerce est considérable, viennent toutes de Normandie..... La perfection d'une bonne *épingle* consiste dans la roideur du laiton, qui ne plie point, & en son blanchiment; la tête doit être bien tournée & les bouts bien limés pour qu'ils n'égratignent pas.... Le commerce des *épingles* est très-considérable à Paris: la plûpart du laiton dont on se sert en France, pour les faire, vient de Stockolm, d'où les marchands de Paris en tirent quantité de divers échantillons propres à diverses sortes d'ouvrages, & la consommation de ce fil d'*épingles*, à Paris, est considérable; la distinction de vingt & de vingt-cinq au quarteron n'est que pour le débit, celles de vingt-huit passant pour *épingles* d'Angleterre, quoiqu'elles se fassent aussi-bien en France que celles de vingt-cinq.... Outre les *épingles* blanches, on en fait de noires, moyennes & fines qui servent pour le deuil: on fait encore quantité de grosses *épingles* de laiton de différentes longueurs, les unes ont la tête du même métal, les autres sont à tête d'émail; elles servent pour faire de dentelles & guipures sur l'oreillet...... Il y a encore des *épingles* à deux têtes de plusieurs numeros, les dames s'en servent pour se coëffer de nuit & relever les boucles de leurs cheveux.

La communauté des maîtres *épingliers* de Paris est très-ancienne, & y étoit autrefois considérable; depuis, la plûpart des maîtres se sont contentés d'être marchands & ont cessé d'être ouvriers, & surtout depuis que de forts marchands merciers se sont mêlés du commerce; la fabrique des *épingles* est entiérement tombée à Paris, même dès la fin du dernier siécle, & en 1690 on pensa à les unir à la communauté des *aiguilliers*, qui étoit encore plus affoiblie que la leur, ce qui fut exécuté en 1695. le nombre des jurés est de trois, deux *épingliers* & un *aiguillier*, qu'on élit tous les ans à la pluralité des maitres de chaque profession; la fête de ces deux communautés est la Navité de la Vierge, dont la confrerie est établie aux Grands Augustins.

EPINOCHE, nom que les épi-

ciers-droguistes donnent au café de la meilleure qualité. Voyez *Café*.

EPITHYME, plante qui vient d'une sémence fort menue qui produit de longs filets déliés comme des cheveux, ses fleurs sont blanchâtres, tirant sur la couleur de chair, semblables à de petits godets, & produisant une semence brune ou grisâtre, grosse comme celle du pavot, renfermée dans de petites capsules rondes qui en contiennent quatre ou cinq grains au plus. L'*épithyme* croît sur toutes sortes d'herbes : on se sert en médecine de celles qui croissent sur le *thym*; ce sont les vrais *épithymes*, & celles qui croissent sur le *lin*, sont les *cuscutes*. Il y a l'*épithyme* de Candie & celui de Venise; le premier a de longs filamens, de couleur brune; le second en a de petits & frisés, tous deux ont une odeur aromatique, celle de l'*épithyme* est beaucoup plus forte. Les herboristes vendent un *épithyme* du pays qui n'a ni goût, ni odeur, ni vertu: on doit choisir cette plante nouvelle, odorante & non brisée; elle est bonne pour les obstructions des visceres, & fortifie les parties, &c.

EPLUCHER, *en terme de jardinage*, se dit des fruits dont on ôte une partie, quand il y en a trop de noués, pour que ceux qui restent deviennent plus gros; c'est ce qu'on fait aux abricotiers, pêchers, poiriers, pommiers, &c. Cet épluchement se fait quand les fruits commencent à être gros comme des noisettes.... C'est ordinairement à la fin de Juin, ou au commencement de Juillet. Les *abricots* sont *épluchés* plutôt que les autres fruits: on laisse à chaque fruit autant de place, à peu-près, qu'il en a besoin pour sa grosseur, quand il parvient à sa maturité; c'est une attention sur-tout qu'il faut avoir pour les fruits à noyau, qu'on ne doit jamais laisser tout auprès l'un de l'autre, quand ils se trouvent, en naissant plusieurs de compagnie, comme les *abricots*, ou deux à deux, comme les pêches; car communément sur les pêchers, les fleurs viennent deux à deux, fort près l'une de l'autre, sans autre séparation qu'un petit œil de bois, qui est un commencement de branche qui se met entre les deux, mais qui souvent ne pousse que quelques feuilles & point de bois; cependant s'il se fait une belle branche, il n'est guère nécessaire d'ôter un de ces fruits qui, des deux côtés, tiennent compagnie à cette branche, & sont assez écartées pour devenir deux beaux fruits, si rien ne les gêne : d'ailleurs, dans le tems qu'ils grossissent, si le jet n'étoit que foible & menu, il faudroit ôter une des deux pêches, & même rogner ces petits jets: on laisse une feuille ou deux pour défendre la pêche voisine de l'ardeur du soleil, & cela pendant la jeunesse de la pêche qui ne doit pas être trop découverte avant que d'avoir sa maturité, & à qui l'ombre est absolument nécessaire.

On doit aussi *éplucher* les poires d'automne & d'hiver comme le *beurré*, le *bon-chrétien*, le *virgoulé*, &c. Il n'en faut laisser qu'une ou deux à chaque bouquet, pour qu'elles deviennent plus belles. On n'*épluche* point les poires d'été, mais il faut travailler, dans les mois d'Avril & de Mai, à détruire les chenilles noires qui entament l'écorce des poires, & en rendent un si grand nombre de cornues & de raboteuses....... *Eplucher* se dit aussi du bois mort, du bois menu & chifon qu'il faut

ôter, tant aux figuiers qu'aux autres arbres fruitiers.

Les ouvriers en drap d'or, de ſoie & d'argent, les tiſſutiers-rubaniers *épluchent* leurs étoffes & leurs rubans. Dans les manufactures de laine on *épluche* les laines avant de les carder. Les chapeliers font *éplucher* les peaux de caſtor & en font tirer & arracher le long poil luiſant, appellé *jarre*, qui ſe rencontre ſur la ſuperficie de ces peaux. Les vaniers donnent le nom d'*éplucheoir* à un outil dont ils ſe ſervent pour *éplucher* la marchandiſe quand elle eſt faite, c'eſt-à-dire, pour couper tous les bouts d'oſier qui ſortent au-dehors de l'ouvrage. Cet *épluchoir* a un manche de bois & une virole de fer, eſt monté d'une petite, mais forte lame d'acier de forme triangulaire, un peu arrondie vers la pointe, qui a depuis deux pouces juſqu'à trois, ſuivant l'*ouvrage* qu'on a à *éplucher*.

ÉPONGE, plante maritime qui reſſemble beaucoup au champignon, & qui nait dans la mer, attachée aux rochers, elle eſt legere, molle & poreuſe; il y a l'*éponge* mâle qui a des petits trous blancs & denſes, & la femelle qui en a de grands & de ronds. L'*éponge* préparée, brûlée, réduite en cendre arrête le flux de ſang, elle eſt bonne pour cicatriſer les plaies & les ulceres. Les pierres d'*éponge*, ainſi appellées, parce qu'on en trouve dedans, ſont propres pour nettoyer les dents & rompre la pierre qui eſt dans la veſſie. La plûpart des *éponges* viennent de la Méditerranée, il en vient du Levant, les plus fines, les plus petites & les plus eſtimées ſont tirées de Conſtantinople, & les plus groſſes arrivent de Barbarie, ſur-tout de Tunis & d'Alger...... Les *éponges pyrotechniques*, ou faciles à s'enflammer ne ſont autre choſe que la méche d'Allemagne, ou amadoue. Voyez *Amadoue*.

EPONGE, *en terme de chaſſe*, c'eſt ce qui forme le talon des bêtes.

EPOULLE, *en terme de manufacture*, ſignifie une partie du fil de la trême d'une étoffe, devidée ſur un petit tuyau de roſeau, ou eſpece de bobine ſans bords qu'on nomme à Amiens *buhot*. L'*époulle* ſe met dans la partie creuſe de la navette que l'on nomme *boëte*, ou *poche*.... *Epoullin* eſt une eſpece de petite navette, dont les gaziers ſe ſervent pour faire le brocher de leurs gazes.... L'*époullin* eſt moins long, mais plus large que la véritable navette dont on ſe ſert, lorſqu'on lance la trême: il a, comme la navette, une boëte ou enfoncement où ſe met le canon qui eſt un morceau de roſeau ou de ſureau, ſur lequel ſont devidés l'or, l'argent ou les ſoies de diverſes couleurs qui ſervent à la brochure.

EPOUSSETTE, uſtenſile d'écurie, eſpece de vergette ronde d'environ un demi pied de diametre garnie d'une ſoie rude comme des décrotoires, ſur laquelle eſt une courroie attachée en travers, ſous laquelle on paſſe la main pour *épouſſetter* les chevaux après qu'on les a étrillés. En général *épouſſette* eſt une broſſe ou vergette propre à ôter la pouſſiere ſur les meubles & ſur les habits.... Les graveurs *en eau-forte* appellent *épouſſette* une broſſe, ou gros pinceau fait de la queue de l'animal nommé *petit-gris*; ils s'en ſervent pour ôter, de deſſus la planche de cuivre verniſſée, les ordures que laiſſe le vernis lorſqu'on l'enleve avec les pointes,

ou autres petits outils dont on se sert à la gravure à l'eau-forte. Quelques graveurs ne se servent que de plumes liées ensemble.

EPOUTI, petite paille, ou ordure qui se trouve dans les ouvrages de laine, particuliérement dans les draps.... Ainsi *époutier*, c'est ôter & tirer avec de petites pincettes, ces menues pailles & ordures des draps & étoffes, après qu'ils ont été dégraissés & dégorgés à la foulerie, afin de les rendre plus propres & plus parfaits; ce sont des femmes qui font ce travail & qu'on nomme *époutieuses*.

EPOUVANTAIL, figure d'homme ou d'animaux, ou machine composée de trois bâtons fichés en terre, à la sommité desquels est une perche attachée avec de l'osier ou du chanvre, garnie de plumes qu'on met dans une cheneviere & dans un jardin, pour épouvanter les oiseaux & les empêcher d'y venir manger la semence, & les grenailles & fruits qui viennent à maturité.

EPREINTES : on nomme ainsi les fientes de loutre.

EPREUVE, *en terme d'Imprimerie*, se dit des premieres feuilles d'un ouvrage qui se tire de chaque forme sur lesquelles le Prote ou Correcteur fait ses corrections; dans les ouvrages de conséquence, on en tire jusqu'à trois ou quatre, dont la derniere doit être toujours lue par l'auteur & par le Libraire-Imprimeur qui, l'un ou l'autre, donnent leur ordre pour tirer... *Epreuve* se dit aussi des premieres estampes que l'on fait tirer des planches gravées, les premieres sont toujours les meilleures.... Les marchands de vin, & leurs commissionnaires, donnent des *épreuves* du vin qu'ils veulent vendre en gros.

EPROUVETTE, chez les potiers d'étain, c'est une petite cuilliere de fer dans laquelle ils fondent leur étain pour en connoître la qualité avant que de le mettre en œuvre... Les commis des aides ont une espece de jauge qu'ils appellent *éprouvette*, dont ils se servent dans les visites qu'ils font chez les marchands de vin & cabaretiers; c'est une petite chaînette de fer, appesantie par un plomb qu'ils font entrer par la bonde de la piéce, lorsqu'ils en sentent le fond, ils la retirent & ils évaluent la liqueur sur la partie de la chaîne qui en est humectée.... Les maîtres taillandiers, faiseurs de limes se servent d'une petite verge de fer qu'ils mettent au feu, avec les limes qu'ils veulent tremper, & ils l'appellent *éprouvette*.

EPS; nom que la coutume d'Amiens donne aux mouches à miel.

EQUARRISSAGE, en terme d'exploitation des bois, est celui *équarri*, c'est-à-dire, à quatre angles égaux, il se dit des poutres, des solives, des poteaux, & autres telles sortes de bois de charpente. On mesure sur l'*équarrissage*, la mesure & la largeur des bois, ainsi on dit : Cette poutre a dix-huit pouces sur seize d'*équarrissage*..... Les horlogers, serruriers, couteliers, armuriers & autres ont un outil qu'ils nomment *équarrissoir*, dont ils se servent pour augmenter les trous qu'ils ont fait dans le cuivre ou le fer, avec le foret. Cet *équarrissoir* est un outil d'un acier bien acéré, forgé à quatre ou trois carnes, avec un manche de bois; il est plus gros vers le manche que vers l'autre bout, afin qu'on le puisse tirer plus facilement du trou qu'on veut augmenter.

EQUATEUR, grand cercle aussi

éloignée du pole arctique que du pole antarctique, divisant la sphere en deux parties égales, l'une boréale, l'autre méridionale, coupant le méridien à angles droits. Voyez *Sphere*.

EQUATEUR ou LIGNE EQUINOXIALE, *en terme de marine*, simplement *ligne*, grand cercle de la sphere également éloignée des deux poles; lorsque le soleil est arrivé à ce cercle, le jour est égal à la nuit sur toute la terre, c'est ce qui arrive deux fois l'année, l'une à l'équinoxe du printems vers le 20 de Mars, l'autre à l'équinoxe d'automne, vers le 23 Septembre. L'*équateur* est divisé comme les autres cercles en trois cents soixante degrés.

EQUERRE, instrument dont se servent les jardiniers, charpentiers, menuisiers, maçons, &c. pour faire un angle droit ou un quarré parfait; il est composé de deux régles, l'une est élevée perpendiculairement sur l'autre. Les uns se servent d'*équerre* de fer, comme les tailleurs de pierre, les maçons, les serruriers, &c. d'autres d'*équerre* de bois, comme les menuisiers & les charpentiers, & quelques uns également de bois & de fer..... Outre la véritable *équerre*, l'*équerre à épaulement* & le *triangle quarré* qui sont tous trois à *angles droits*, il y a la *fausse équerre*, le *buveau*, la *sauterelle*, &c. dont les branches, étant mobiles, & pouvant s'ouvrir & se resserrer à discrétion, servent à tracer toutes sortes d'angles irréguliers; toutes ces dernieres *équerres* sont ordinairement de bois.

EQUILATERAL, figure qui a tous ses côtés égaux. Un carré parfait est, par exemple, une *figure équilatérale*.

EQUILIBRE, s'entend de deux forces, dont l'une ne l'emporte pas sur l'autre.

EQUINOXE: nous avons l'*équinoxe* toutes les fois que le jour est égal à la nuit, c'est-à-dire, toutes les fois que le soleil paroît douze heures précises sur notre horison; ce phénomene arrive, lorsque le soleil paroît parcourir l'équateur dans un jour; il arrive donc deux fois chaque année, c'est-à-dire le 21 Mars, tems où le soleil paroît sous le premier degré du *bélier*, & environ le 22 Septembre, tems auquel le soleil paroît sous le premier dégré de la *balance*.

EQUIPAGE, c'est tout ce qui sert à conduire les charretes, chariots & autres voitures par terre, ce qui comprend chevaux, selles & attelages, il se dit aussi des chevaux, mulets & autres animaux de charge, des messagers & voituriers... *Equipage*, en terme de marine, s'entend des officiers, soldats, matelots, mousses, garçons qui servent sur un vaisseau, armes, vivres, marchandises; pour les *équipages* d'une armée qui consistent dans les gros & menus bagages, tant de l'armée que des officiers, & des différens corps en particulier. Voyez le *Dictionnaire Militaire*. ... Les *équipages* des François sur mer sont ordinairement plus forts que ceux des Anglois..... *Equiper* un vaisseau, c'est le munir de ses apparaux, de ses agrès, de ses vivres & de ses matelots pour le service.

ERABLE, arbre de haute futaie, dont l'écorce est raboteuse, blanchâtre ou rougeâtre, le bois blanc, dur & rempli de veines, les feuilles larges, semblables à celles de la vigne, mais un peu plus pointues, de couleur verte, brune en-dessus, blanchâtre en-dessous, découpées en cinq par-

ties, portant des fleurs en roſe, diſpoſées en grappes, de couleur herbeuſe, & un fruit qui ſuccede à la fleur, d'une ſemence ovale & preſque ronde. L'*érable* croît dans les bois, au pied des grands arbres & dans les lieux ombrageux, les tabletiers s'en ſervent pour leurs ouvrages; celui qui eſt élevé dans les pépinieres, appellé *érable* de grain, eſt plus eſtimé que celui qui vient dans les bois: on l'emploie dans les jardins à faire des allées de bois & de paliſſades..... Il y a pluſieurs eſpéces d'*érable*; le grand ou le faux platane s'éléve fort haut & a le bois fort uni. Ce qu'on nomme *ſicomore* à Paris, eſt une eſpéce de grand *érable* qu'on éleve dans les jardins, ces deux arbres croiſſent naturellement dans pluſieurs endroits du royaume. Le dernier eſt commun en Canada, où l'on a trouvé le moyen de tirer de ſa ſéve un ſucre qui, purifié & préparé comme celui des cannes de l'Amérique, en a preſque toutes les mêmes qualités; la ſaiſon la plus propre pour ce travail eſt le printems. Pour que la ſéve de cet arbre ſoit ſucrée, il eſt néceſſaire qu'il neige la nuit & qu'il faſſe ſoleil le jour, & que le pied de l'*érable* auquel on doit faire des inciſions pour l'écoulement de la ſéve ſoit couvert de neige, autrement la ſéve ne ſentiroit que le bois: on dit que cet *érable* fournit, ſans s'altérer, une aſſez grande quantité de ſéve, & ordinairement un arbre de deux à trois pieds de circonférence en rend juſqu'à quatre-vingt livres qui donnent par la coction quatre livres de ſucre.... Le *petit érable* eſt aſſez commun dans les bois, on le met dans les paliſſades, c'eſt ordinairement un arbuſte: on ajoûte à ces trois eſpéces d'*érable* une quatriéme, qui vient aux environs de Grenoble & de Montpellier; les feuilles ſont petites & à trois pointes égales & arrondies.

ERAILLURE, eſt l'endroit d'une étoffe ou d'une toile qui a ſouffert une violente tenſion, enſorte que ſon tiſſu s'eſt ſéparé dans la chaîne ou dans la rame; la crêpe, la gaze ſont ſujettes à s'*érailler*. Il y a du danger à *érailler* un drap, ce qui arrive quand on le tire trop fort à la rame.

ERESIPELE, tumeur ſuperficielle, inflammatoire, qui s'étend facilement ſur la peau, accompagnée d'une chaleur âcre & brûlante, & qui devient blanche quand on la preſſe, mais qui reprend ſa couleur rouge auſſi-tôt qu'on ceſſe de la comprimer. Voyez le *Dictionnnaire de ſanté.*

ERGOT, ſe dit pour ſignifier l'extrémité d'une branche qui a été taillée, & eſt morte dans le bout comme il arrive ſouvent aux branches qu'on *écuſſone*. On coupe ce bois mort juſqu'au *vif*, ou juſqu'à *l'écuſſon*, c'eſt ce qui s'appelle tailler l'*ergot*; cette coupe donne lieu à l'écorce de couvrir inſenſiblement ce qui reſte du bois taillé.....On donne auſſi le nom d'*ergot* à des grains de ſeigle qui deviennent, en certaines années, longs, noirâtres & cornus; la farine de ce grain eſt blanchâtre & pernicieuſe. M. *Dodart* a donné pluſieurs Obſervations ſur le mauvais effet de ce *bled cornu.*

ERGOTTÉ, *chien ergotté*, en terme de chaſſe, eſt celui qui a un ongle qui ſurcroît au-dedans & au-deſſus du pied.

ERIMANTE: *Morin* donne ce nom à une rouge-feuille morte & jaune.

ERISTIE, nom que le même auteur donne à une autre tulipe d'un pourpre blanc.

ERMAILLI : nom que les Suisses donnent à celui qui travaille en chef à la fabrique des fromages dans les montagnes de Gruyere & de Berne.

ERMES, vieux mot de coutume qui se dit des terres non labourées ni cultivées qui sont vacantes, en friche & en désert : on les appelle aussi *terres brebaines*. Les coutumes de la Marche & du Bourbonnois appellent les terres en friche, *terres ermes*, *hermes* ou *heremps*.

ERMIN, droit de douane que l'on paye dans les échelles du Levant, particuliérement à Smyrne, pour l'entrée & la sortie des marchandises, c'est trois pour cent; il y a un autre droit qu'on appelle le *droit doré* qui va environ à un quart pour cent.

ERMINETTE, espece de hache, un peu recourbée, dont se servent les menuisiers pour dégrossir & unir leur bois; il ne faut pas la confondre avec un autre instrument nommé *essette*.

ERRATA, *en terme d'Imprimerie*, sont les fautes d'impression qui se trouvent dans un livre; il est à la tête, ou à la fin du livre, suivant la volonté de l'auteur ou de l'Imprimeur; il contient, outre les fautes, les corrections, les chiffres de la page, & le nombre des lignes où ces fautes se trouvent.

ERREMENS, *en jurisprudence*, on nomme *derniers erremens*, la derniere procédure d'une affaire : quand on reprend une instance, on dit qu'on les suivra sur les derniers *erremens*, & cela signifie qu'on continuera l'état où elle étoit quand elle a été commencée.

ERRES, suivant les chasseurs, ce sont les traces, ou vestiges du gibier : on dit, Un cerf est de *hautes erres*, lorsqu'il va hors de son enceinte, ou qu'il fait trop longues suites, après avoir eu le vent du trait en se détournant le matin. . . . On appelle aussi *erres* les lieux par où une bête s'enfuit de bon tems, ou de mauvais tems, ou de vieux tems : on appelle encore *erres*, les pieds, routes & voies du cerf, & l'on dit, demêler les *erres*, les redresser, les rompre & les effacer en marchant. . . . *Erres*, ou *arrhes*, gages que l'on donne à quelqu'un, ou qu'on reçoit pour s'assurer d'une convention, ou d'un marché.

ERREUR, défaut de calcul, omission de partie, article mal porté sur un livre, ou dans un compte. Dans l'arrêté des comptes que les marchands & négocians soldent ensemble, ils n'omettent pas la clause, *sauf erreur de calcul*, ou *omission de compte* : on dit en proverbe, *erreur n'est pas compte*. . . . On connoît au barreau trois sortes d'*erreurs*, sçavoir, *erreur de fait*, *erreur de droit*, & *erreur de calcul*. . . . L'*erreur de fait* consiste à ne pas connoître une chose qui est : l'*erreur de droit* à ne pas sçavoir ce que la loi ordonne : l'*erreur de calcul* est aussi une *erreur de fait*, qui arrive, lorsqu'en comptant, on met un nombre pour un autre qui étoit le vrai qu'on auroit mis sans cette méprise. L'*erreur de droit* n'est d'aucune considération, la loi étant publique, elle doit être connue. L'*erreur de fait* peut être, ou ne pas être alléguée avec succès, selon les circonstances. L'*erreur de calcul* peut être reparée.

ERS, ou VESSE NOIRE, plante légumineuse, dont deux espéces; la premiere a des tiges de la hauteur d'un pied, foibles, anguleuses, qui s'étendent au loin, dont

les feuilles ſont rangées par paire le long d'un côté, & de la figure de celles des lentilles; elle ſe cultive dans la campagne : on en donne la graine aux pigeons & à la volaille.. . . . . L'autre eſpece d'*ers* eſt plus petite, & ſes ſemences ſont plus menues & d'un mauvais goût : on la cultive dans les lieux maigres & ſecs, parmi les choux. L'*ers* purifie le ſang & augmente le lait des nourrices; mais il n'en faut pas faire excès. La plante rôtie, incorporée avec du miel, eſt donnée aux phthiſiques en aliment.

ERUCIR : on dit, *en terme de chaſſe*, que le cerf *érucit* quand il prend un bâton dans ſa gueule & qu'il le ſuce pour en avoir la liqueur.

ERYNGIUM, autrement appellé *panicaut*, *chardon-roland*, ou *chardon à cent têtes*; c'eſt une fleur d'automne qui fleurit dès le mois de Juillet, dit *Morin*.

ERYSIMUM, plante appellée auſſi *velar*, ou *tourtereile*. Voyez *Velar*.

ESCACHE, *en terme d'éperonnier & de manege*, eſt une eſpéce d'embouchure, ou mors de cheval, plus en ovale que le canon qui eſt rond; il y a quatre ſortes d'*eſcaches*, celle à *pignatelle*, celle à *bavette*, celle à *bouton*, & l'*eſcache* montante. L'*eſcache* eſt arrêtée à la branche par un chaperon qui entoure le banquet.

ESCALIER, grand degré qui ſert à monter aux divers étages d'une maiſon, d'une terraſſe de jardin. Il y a des *eſcaliers* à deux, à quatre noyaux, en limace & à pluſieurs paliers, des *eſcaliers* ronds & ſans noyau, comme la vis S. Giles.

ESCARBOT, ou CERF-VOLANT, inſecte, eſpece de ſcarabée en uſage en médecine, ainſi qu'un autre nommé *fouille-merde*, en latin *ſcarabœus ſtercorum*, un troiſieme qui tient de la cantharide qui eſt le *ſcarabœus unctuoſus* des naturaliſtes, & un quatriéme qui eſt le hanneton, nommé *ſcarabœus ſtridulus*. Le *cerf-volant* eſt bon pour les douleurs & contractions des nerfs, & la fievre quarte, ſi l'on s'en ſert en façon d'amelette : on ſe ſert de la liqueur du troiſieme pour les plaies, & la quatrieme eſt lithontriptique. Voyez ces quatre eſpéces de ſcarabées à leurs articles, & pour beaucoup d'autres, le *Dictionnaire des animaux*.

ESCARBOUCLE, gros rubis, grenat rouge, brun & enfoncé, tirant ſur le ſang de bœuf, qui jette beaucoup de feu, ſur-tout quand il eſt cabochon & chevé.

ECARGOT, gros limaçon à coquille blanche qui ferme l'entrée de ſa coquille par une eſpece de mur pour ſe défendre du froid. Les anciens avoient des garennes & des viviers pour nourrir & engraiſſer des *eſcargots*. En Franche-Comté on les mange.

ESCLAMÉ, *en terme de fauconnerie*, ſe dit d'un oiſeau de proie qui eſt d'une longueur bienfaiſante & non épaulé. Les *eſclames* ſont plus beaux voleurs que les gouſſans, c'eſt-à-dire, que les oiſeaux courts & bas aſſis. . . *En terme de vénerie*, on dit, d'un cerf, qu'il eſt brun, long, grand & *eſclame*; &, *en terme de manege*, un cheval *eſclame* eſt un cheval qui n'a point de boyau.

ESCLAVAGE; c'eſt un droit que l'on fait payer, en Angleterre, aux François pour avoir permiſſion d'enlever certaines ſortes de marchandiſes, dont la vente appartient, par privilége, à quelque compagnie ou ſociété de marchands Anglois.

ESCOCHER *la pâte*, *en terme de boulanger*, c'eſt la battre du plat de la main, afin de la bien joindre en une ſeule maſſe.

ESCOMPTE, eſt la remiſe que fait le porteur d'un billet de change, lorſqu'il demande le payement avant l'échéance. On fait auſſi des *eſcomptes*, c'eſt-à-dire, des remiſes pour être payé des dettes qui ſont douteuſes.... *Eſcompte* ſe dit auſſi parmi les marchands, lorſqu'ils achettent des marchandiſes à crédit, ſous la convention que l'acheteur fait avec le vendeur d'en faire l'*eſcompte* à tant pour cent, à chaque payementcomptant qu'il lui ſera avant l'échéance de ſon billet.

ESCOPERCHE, *en terme de méchanique*, eſt une machine qui ſert à élever des fardeaux, qui fait partie d'un gruau ou d'un engin; il s'en fait de pluſieurs façons. Voyez *Engin*.

ESCOUP, brin de bois d'une médiocre groſſeur, dont on ſe ſert à jetter de l'eau de la mer ſur un vaiſſeau pour le laver, il eſt creuſé par le bout; c'eſt auſſi une petite pelle creuſe, avec laquelle on puiſe & on jette l'eau qui eſt dans une chaloupe.

ESCOUPE, eſt un inſtrument de mineur, arrondi du côté du tranchant, mais en pointe dans le milieu.

ESCRIME, exercice ou art qui apprend à ſe ſervir des armes, ſoit pour l'attaque, ſoit pour la défenſe. Les *maîtres d'eſcrime* compoſent, à Paris, une communauté de jurande, ſous le nom de *maîtres en fait d'armes*; l'art & l'exercice d'*eſcrime* n'étoit pas honorable chez les Romains. Il n'y avoit guéres que les gladiateurs qui en priſſent leçon;il n'en eſt pas de même parmi les François où la nobleſſe ſe fait gloire d'y exceller, & où l'on compte au nombre des exercices qui lui conviennent, & même aux plus grands princes, celui de faire des armes.

ESPADON, grande & large épée que l'on tient à deux mains; les prevôts de ſalle, qui ſont aſpirans à la maîtriſe des maîtres en fait d'armes, ſont reçus à l'expérience de l'*eſpadon*. Voyez *Maîtres en fait d'armes*.

ESPADON, ſorte de poiſſon monſtrueux qui porte, au-devant de la tête, un grand os noir, ainſi nommé à cauſe de ſon long muſeau fait en façon d'une épée fort plate, bordée des deux côtés d'une rangée des dents longues & larges, à la façon des dents de peignes; il s'en trouve dans les mers de Provence, & dans les mers des iſles de l'Amerique; ſon épée faite en forme de *ſcie* lui en a fait donner le nom. Voyez le *Dictionnaire raiſonné des animaux*.

ESPAGNOLETTE, droguet de laine, quelquefois croiſé, quelquefois non croiſé, qui ſe fabrique en pluſieurs villes de France, comme Rouen, Darnetal, Châlons-ſur-Marne, Beauvais, &c.

ESPALE, banc de rameurs, le plus proche de la poupe dans les galeres.

ESPALIER, *en terme de jardinage*, ſe dit des arbres fruitiers plantés le long des murailles & paliſſés, c'eſt-à-dire, dont les branches ſont attachées depuis le pied juſqu'en haut, en forme d'éventail, à un treillage appliqué aux murailles. Les *eſpaliers* ſont un grand ornement dans un jardin, & rapportent beaucoup, quand ils ſont ſoignés par un habile jardinier; les fruits à noyau y prennent un bon goût & une couleur admirable. Les arbres mis en *eſpalier* doivent être plantés à dix ou douze pieds de diſtance l'un de l'autre, & entre ces deux arbres

pour couvrir entiérement le mur, on en peut mettre un à demi-tige ; c'est aux mois d'Octobre, de Novembre & de Décembre, qu'on plante en *espalier*, & l'on a soin de bien étendre les racines qui auront été auparavant retaillées, on jette de la terre entre les racines pour qu'il n'y ait aucun vuide, & l'on marche sur la terre pour l'affaisser : quand l'arbre est planté, on met au pied du fumier qui conserve la fraîcheur des racines, & leur communique, par les pluies qui les détrempent, un sel qui contribue à l'accroissement de l'arbre.

Les arbres qu'on doit mettre en *espaliers* sont, dit *la Quintinie*, le figuier, le pêcher, le prunier, le poirier, la vigne, le cerisier précoce, l'abricotier, quelques azerolles ; ce même auteur en exclut les pommiers, mûriers, amandiers, cerisiers portant griottes & bigarreaux, coignassiers, &c. à moins qu'on n'ait une si grande quantité des murailles que, pour ainsi dire, on ne sçache qu'en faire ; il fait deux classes des arbres qui sont à mettre en *espalier* ; il comprend, dans la premiere, les figuiers, pêchers, pruniers, arbricotiers ; dans la seconde, les poiriers, cerisiers précoces & azerolliers ; aux murailles, hautes d'environ sept à huit pieds, ou un peu plus, si le fond en est bon & les terres nouvelles, il destine les arbres de la premiere classe, éloignés de douze pieds les uns des autres, & ceux de la seconde classe à neuf pieds ; si le fond n'est que médiocre en bonté, il n'éloigne les premieres que de huit à neuf pieds, & les autres de sept à huit ; les arbres trop près les uns des autres deviennent stériles & causent de l'embarras pour la culture, au contraire ceux qui sont espacés à douze pieds contre une muraille un peu haute, font aisément, chaque année, plusieurs jets, arpprochent tous les ans les uns des autres, & ne laissent guères long-tems de place vuide. . . Aux murailles de neuf pieds, un peu plus haut, si le fond est bon, *la Quintinie* veut que les arbres en *espaliers* de la premiere classe soient espacées de neuf à dix pieds ; & ceux de la seconde de sept à huit ; si le fond n'est pas bon, il veut qu'on mette les premiers à huit pieds, & les autres à sept.... Si les murailles ont onze à douze pieds, ou un peu plus haut, on peut planter les arbres une fois plus près qu'aux murailles ci-dessus ; mais il faut qu'entre deux arbres de médiocre taille, il y en ait un qui monte pour garnir le haut, c'est-à-dire, un arbre de tige ; ainsi contre ces sortes de murailles, les arbres doivent être espacés de six pieds, si le fond est bon, & de quatre à cinq, s'il est médiocre ; la tête de chaque arbre doit garnir cinq ou six pieds de chacun de ses côtés, & elle le fait aisément si, au bout de sept à huit ans, on a l'attention de mettre, entre ces deux arbres, un peu des terres nouvelles pour rétablir & réparer ce que tant de racines auront altéré..... Enfin, dit *la Quintinie*, il faut donner un *espalier* entiérement pour les figues, un autre pour les prunes, pêches & abricots, dont il ne condamne par le mélange ; il veut qu'on destine un bout de muraille pour les poiriers, un autre pour les raisins, tous séparés par espéces, sans confondre les muscats, les chasselas, les corinthes, &c. On peut cependant mettre des chasselas parmi d'autres fruits, mais seulement dans les endroits de murailles extrêmement hauts,

afin de faire monter quelque pied tout droit jusqu'à une certaine hauteur où les arbres fruitiers ne sçauroient parvenir.

On appelle *contre-espalier* un petit treillage à hauteur d'appui, à quatre ou à six pieds de l'*espalier*, entretenu par des chevrons de bout de six pieds en six pieds, garni de seps de vigne, ou d'arbres fruitiers nains.

ESPALMER, c'est enduire le dessous d'un vaisseau avec du suif, depuis la quille jusqu'à la ligne d'eau pour qu'il vogue avec plus de facilité.

ESPATULE, instrument de fer qui sert aux chirurgiens à étendre les onguens dont ils font des emplâtres; les apothicaires en ont une de bois pour remuer les drogues qu'ils préparent, l'une & l'autre est longue, plate & étroite, plus large par un bout que par celui qui sert de manche, à moins que ce ne soit des *spatules doubles*, c'est-à-dire, larges par les deux extrémités. . . . Ceux qui fabriquent le fromage dans les montagnes de Gruyere & de Berne en Suisse, nomment *espatule* un certain petit sapin de la grosseur d'une bonne canne, pelé & dont on a coupe les branches ou rameaux à deux ou trois pouces de long jusqu'au milieu, qui sert à tourner le lait caillé dans la chaudiere pour le défaire & le rompre.

ESPATULE, ou GLAYEUL-PUANT, plante qui croît dans les lieux humides; on emploie sa racine & sa semence en médecine, comme purgatives, hydragogues, apéritives, &c.

ESPECES, *en terme de monnoie & de commerce*, se dit des diverses piéces d'or & d'argent, de billon, de cuivre, revêtues des façons, légendes, empreintes & poids portés par les réglemens & ordonnances des souverains qui ont cours dans le public.. . Les *especes décriées* sont celles défendues par les princes, & qui n'ont pas cours dans le public. . . Les *espéces légeres*, celles qui n'ont pas le poids réglé par la loi; les *fausses espéces*, celles qui sont d'un autre métal qu'elles ne devroient être: les *espéces fourrées*, celles où les faux monnoyeurs ont enfermé une lame de faux métal entre deux lames de métal légitime: les *espéces rognées*, celles dont on a ôté quelque morceau d'or ou d'argent, avec un ciseau ou la lime; ce qui arrive souvent aux ducats d'Allemagne & de Hollande, & dont les Juifs sont ordinairement soupçonnés: les *espéces altérées*, celles où il y a quelque déchet, ou diminution faite exprès, ou à mauvaise intention; l'altération se fait aux *espéces* d'or par le moyen de l'eau régale, & à celles d'argent en les trempant dans de l'eau-forte. Les *especes* n'ont cours en France, qu'après que les juges-gardes des hôtels des monnoies en ont fait la délivrance aux maîtres des mêmes monnoies. Voyez *Monnoie*.

ESPECES: on donne ce nom, dans les droits seigneuriaux, aux fruits, vin, huile, froment, légumes, & en général, à toutes sortes de denrées.

ESPLANADE, *en fauconnerie*, c'est la route que prend l'oiseau lorsqu'il plane en l'air.

ESPRIT, *en terme de chymie*, est une substance aërée, subtile & pénétrante qui s'éleve d'ordinaire après que le phlegme est monté; le propre de l'*esprit* est de pénétrer & d'ouvrir les corps solides. . . . *Esprits* s'entendent aussi des parties non aqueuses qui s'élevent des corps par la chaleur & se réduisent en liqueur par la dis-

tillation, comme l'*esprit de sel & de vitriol*. ...On appelle encore *esprit*, ces parties aqueuses qui se tirent par la liquidation, lorsqu'elles sont remplies & imprégnées de quelques sels ou autres principes actifs qui se sont élevés avec elles par le moyen du feu. . .Les *esprits âcres* sont ceux qui font, sur la langue, quelque érosion, ou y excitent quelque sentiment de chaleur & des âcres corrosifs. . . . Les *esprits salins* sont ceux qui tiennent de la saveur du sel commun; les *esprits sulfureux*, ceux qui ont une saveur analogue aux sels sulfureux, & ce sont des *esprits* urineux, si la saveur est trop forte. . . . Les *esprits ardens* sont les liqueurs aqueuses qui s'enflamment... L'*esprit-de-vin* est l'eau-de-vie plusieurs fois rectifiée & distillée. Voyez *Eau-de-vie*. . . . . On fait de l'*esprit de vinaigre* qu'on distille au feu de sable assez fort, jusqu'à ce qu'il ne reste rien au fond qu'une substance mielleuse: on garde ce vinaigre bien bouché: on s'en sert pour dissoudre ou précipiter quelques corps: on en met dans les potions cordiales pour résister à la putrefaction.... On fait de l'*esprit de cresson* qui est bon pour le scorbut, l'hydropisie, les rhumatismes, la pierre, la gravelle, la colique néphrétique, les écrouelles, la jaunisse: il purifie le sang, fait uriner, &c.. . .On tire les *esprits* du *cochlearia*, de l'*éruca*, du *sinapi*, & d'autres herbes d'un goût âcre & piquant; leur *esprit* sert aux mêmes usages que l'*esprit de cresson*. . . . . L'*esprit de rose* est l'exaltation des parties huileuses, subtiles & essentielles de la rose en liqueur; il fortifie & réjouit le cœur & l'estomac, donné intérieurement, & appliqué extérieurement. . . On tire l'*esprit* & l'*eau* des autres fleurs, des herbes, des racines & des semences odoriférantes, qui, la plûpart, n'ayant guéres de suc sont humectées avec de l'eau ou du vin blanc.

ESQUINANCIE, maladie de la gorge qui rend la respiration & la déglutition très-difficile. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

ESQUINE, racine noueuse, bossue & rougeâtre dedans & dehors, qui nous vient de la Chine & de plusieurs endroits des grandes Indes, dont les tiges sont épineuses, rampent & s'entortillent le long des arbres voisins, comme le lierre; elle a des feuilles grandes & vertes, presqu'en forme de cœur; on l'apporte, ou comme elle a été tirée de la terre, ou dépouillée de sa premiere peau; pour l'avoir bonne, on la choisit pesante, résineuse, difficile à couper, & rougeâtre, & il faut qu'elle n'ait point été mangée des vers: on fait de cette drogue des décoctions, des tisanes sudorifiques.. . . L'*esquine* qui nous vient des Antilles n'a pas les mêmes vertus, ni les mêmes proprietés.

ESQUISSE: les peintres appellent ainsi les premiers traits d'un tableau ou d'un dessein qu'ils n'ont point encore arrêté ni fini, & qui, pour ainsi dire, ne sont que croqués & à demi-ébauchés. . . . . Les sculpteurs appellent aussi *esquisse* un petit dessein de terre ou de cire, qui représente l'ouvrage qu'ils veulent entreprendre, & d'après lequel ils travaillent en grand.

ESSAI, épreuve que l'on fait d'une chose pour voir si elle est de la qualité qu'elle doit être. Ce terme est d'un grand usage dans le commerce, sur-tout dans celui des denrées qui se consument pour la nourriture. . . . Les marchands de vin ont une tasse d'argent avec

laquelle ils font l'*essai* des vins qu'ils veulent acheter, & de petites bouteilles, comme je l'ai dit au mot *Epreuve*, dans lesquelles ils envoient de leur vin à ceux qui en veulent faire l'*essai*. On fait de même l'*essai* du cidre, de la biere, des eaux-de-vie, & généralement de toutes les liqueurs. *Essai* dans les monnoies, est l'épreuve que l'on fait par la coupelle du titre de l'or & de l'argent que l'on doit employer dans la fabrication des espéces; il se fait deux sortes d'*essai*, l'un devant la fonte pour mettre les métaux à leur titre, l'autre après la fabrication pour voir si le titre de l'espece est juste. . . . On appelle *or d'essai*, celui qui approche de vingt-quatre carats, & l'*argent d'essai*, celui qui est environ à onze deniers vingt-trois grains. . . . Les peintres sur verre appellent des *essais*, de petits morceaux de verre coloré qu'ils mettent dans leur fourneau, en même tems que le verre peint qu'ils font cuire, pour voir si les couleurs sont assez parfondues & incorporées au verre.

ESSAIM, JET, ou JETON, de même qu'*essaimer*, ou *jetter*: *Essaim*, on entend, par ce nom, une multitude de jeunes *abeilles* qui sortent de leur ruche pour se séparer des veilles & s'établir ailleurs. Ces jeunes *abeilles* nourries par les meres jusqu'à ce qu'elles puissent elles-mêmes aller aux champs & travailler, forment un *essaim* qui, de gré ou de force, sort tout-à-coup des ruches, & va chercher un établissement pour faire comme les autres; assez souvent le *roi de l'essaim* sort le premier, & attend tout son peuple sur le siége du panier; les jeunes *abeilles* s'assemblent & s'arrangent toutes autour de lui, & attachées les unes aux autres ne font qu'un peloton qui s'envole & s'arrête où le roi veut, ou peut; c'est au pere de famille à veiller ou à faire veiller à la sortie de l'*essaim* pour qu'on l'attrape; elles sortent ou plutôt, ou plus tard, suivant le cours de la lune de Mai, qui est le tems ordinaire de leur jet, cependant, suivant la chaleur du climat & du tems; dans les pays chauds ils sortent de meilleure heure; aux environs de Paris, c'est depuis le mois de Mai, jusqu'à la S. Jean. Il paroît quelquefois des *essaims* avant ce tems, mais ce sont de vieilles mouches qui abandonnent leurs paniers faute de provision, ou qui en sont chassées par de plus fortes. Il y a encore de petits *esseims* qui n'ont pas quitté la ruche avant l'hiver, & qui sont rangées dans un coin, attendant le premier beau tems pour sortir; il y a des signes & des heures pour le *jet*. Voyez *Jet*.

ESSANGER, c'est donner la premiere façon au linge qu'on met à la lessive pour le blanchir, le laver dans l'eau froide, & le décrasser dans la premiere eau.

ESSARTER, c'est défricher une terre, ou arracher les bois, les racines, les vieux plants, les ronces qui y sont venues, faute de culture, pour la rendre disposée à y semer, ou planter ce que l'on voudra.. . . . *Essarter* est aussi retrancher les branches qui offusquent un arbre, cela s'appelle l'*égayer*; on appelle encore *essarter* quand on retranche & qu'on coupe quelques arbres dans un bois, afin que les autres arbres voisins aient plus d'air & de jour, cela s'appelloit autrefois *bailler jour*, ou *soleil*, parce que les branches ou les arbres qui étouffent les autres, les empêchent d'avoir du jour & du soleil.

ESSE, chevile de fer un peu courbée qu'on met au bout de l'essieu pour tenir la roue..... Les cartiers appellent *esse* un des trois marteaux courbé en dehors, & formant une espece de croissant, avec lequel ils soulevent les pierres....Les balanciers appellent aussi *esse* des morceaux de fer ou de laiton tournés en S qui sont aux bouts du fléau de balance & du trébuchet.... *Esse d'une louve*, est un double crochet de fer fait aussi en forme d'une S qui s'accroche d'un côté au cable de la grue, & de l'autre dans l'œil de la louve qui sert à enlever les pierres qu'on veut élever dans un bâtiment.

ESSEAU, espéce de petite hache recourbée qui sert aux menuisiers, tabletiers, charpentiers & autres ouvriers en bois... On nomme aussi *esseau* un petit ais de bois propre à couvrir les toits au lieu de tuile : on couvre encore beaucoup des maisons en Normandie, sur-tout dans la basse, avec ces petits ais de bois.

ESSENCE : les chymistes donnent le nom d'*essence* à ce qu'il y a de plus pur & de plus subtil dans un corps ; c'est par le moyen du feu qu'ils séparent les *essences* ou les parties les plus déliées, d'avec les parties les plus grossieres ; les huiles dont se servent les parfumeurs ne sont pas proprement des *essences*, mais ils se servent aussi d'*essences naturelles* ; celles-ci sont l'*essence* de Neroly, appellée autrement *quintessence* de fleurs d'orange qui se tire sur l'eau de fleurs d'orange, produite par le fruit qui est dans la fleur ; l'*essence* de cedre produite par les zests tirés de l'ecorce de citron, de bergamotte ; l'*essence* de citron qui provient du citron distillé ; l'*essence* d'orange, tirée des oranges distillées ; telle est la différence des *essences* & des huiles. Les *essences* que l'on boit, ou qui entrent dans les liqueurs, se font avec de l'esprit-de-vin le meilleur & le plus fort, du clou de gérofle, de la cannelle, de la mastic, du poivre long, de la coriandre ; le tout se met dans un vaisseau bien fermé qu'on expose au soleil pendant six semaines ou deux mois, durant le jour, en été, & qu'on met sur le feu durant la nuit ; en hiver on ne se sert que du feu : cette *essence* étant forte & violente, il ne faut s'en servir que pour donner de la force à d'autres liqueurs moins fortes...... Les *essences* d'ambre, de musc, de fleurs odoriférantes, & qu'on emploie pour donner de l'odeur aux liqueurs, se font de la même maniere. Pour faire de l'*essence* de fleurs, on fait, dans un vaïsseau, des couches de sucre en poudre, & de fleurs alternativement qu'on laisse infuser à la cave ou au frais, pendant vingt-quatre heures, dans ce vaisseau bien bouché, & ensuite on l'expose au soleil pendant autant de tems, puis on passe la liqueur dans l'étamine sans presser les fleurs.

ESSETTE, gros marteau de fer qui a une tête d'un côté, & un large tranchant de l'autre, un peu recourbé en-dedans, dont se servent les tonneliers, les charrons, & autres ouvriers en bois... Les charpentiers nomment *hachette à marteau* un outil qui en approche assez... Les couvreurs nomment *assette* un autre outil qui ressemble assez à l'*essette* ; il y a cependant de la différence entre ces trois outils.

ESSIEU, ou AISSIEU, bois d'orme, ou de charme qu'on débite en grume de six pieds de long, & de sept à huit pouces de

diametre par le menu bout ; c'eſt la piéce des charrettes qui entre dans le moyeu des roues. Les *eſſieux* aujourd'hui ſont preſque tous de fer : on en fait peu de bois.

ESSIMER, *en fauconnerie* ; c'eſt lorſque, pour oter la graiſſe d'un faucon & l'amaigrir, on lui donne diverſes cures ; c'eſt preſque comme, ſi l'on diſoit, *eſſuimer*, ôter le *ſuif*. . . . . . . *Eſſimer l'oiſeau*, c'eſt auſſi mettre l'oiſeau en état de voler lorſqu'on l'a dreſſé, ou bien au ſortir de la mue. . . . . *Eſſimer*, en terme d'agriculture, veut dire exténuer, conſumer, réduire à rien. On *eſſime* les vignes à force de les faire porter.

ESSOGNE, *en terme de coutumes*, eſt un droit ſeigneurial qu'on paye, en pluſieurs lieux, au ſeigneur lorſque quelqu'un de ſes tenanciers meurt ſur ſa terre ; c'eſt d'ordinaire le double du cens annuel que doit l'héritage.

ESSORER, autre terme de fauconnerie qui ſe dit des oiſeaux de proie qui ſont ſujets à voler loin, qui ont de la peine à voler ſur le poing, qui ſe perdent : on dit auſſi *eſſorer* un faucon, lorſqu'on le laiſſe ſe ſécher au feu ou au ſoleil. . . . . *Eſſorer les peaux*, en terme de chamoiſeur, c'eſt les faire ſécher ſur les cordes, dans le lieu qu'on nomme *étendoir*.

ESSUCQUER, *en terme d'agriculture*, c'eſt exprimer le ſuc des raiſins : on ſe ſert de cette expreſſion lorſqu'il s'agit de tirer le moût de la cuve, & d'en paſſer la vendange ; ce mot n'eſt guères connu que dans l'Auxerrois.

ESSUY, *chez les tanneurs*, eſt le lieu où l'on fait eſſuyer les cuirs. . . Les papetiers ont auſſi un endroit qu'ils nomment *eſſuy*, pour mettre les feuilles de papier, à meſure qu'on les a collées.

ESTACADE, paliſſade, ou pieux fichés en terre, & particuliérement dans les eaux pour empêcher le paſſage, ou fermer l'entrée d'un port.

ESTADOU, principal outil des maîtres faiſeurs de peignes en forme de petite ſcie à main, compoſée de deux feuilles d'acier appellées *feuillets*, garnies de dents, appliquées l'une contre l'autre, celle de deſſus qui amorce l'ouvrage, excede celui de deſſous de toute la hauteur des dents : on fait & on ſépare les dents des peignes avec cet outil.

ESTAME, fil d'*eſtame*, ſorte de fil de laine plus tord qu'à l'ordinaire, qui s'emploie à fabriquer ſur le métier, ou au tricot, des bas, des gants, des bonnets, &c. On nomme auſſi ce fil *étaim*.

ESTAMET, petite étoffe ſur laine qui ſe fait à Châlons-ſur-Marne, & aux environs.

ESTAMOIS : c'eſt un ais ſur lequel eſt attachée une plaque de fer ou de tole, où les vitriers font fondre, avec le fer à ſouder, l'étain & la poix-réſine, dont ils ſe ſervent pour leur ſoudure.

ESTAMPE, eſt l'empreinte d'une choſe ſur une autre ; les graveurs ſur métal font des *eſtampes* de leurs cachets & autres gravures ſur la cire, ou de la mie de pain pétrie avec leurs doigts. L'*eſtampe* ſert à voir l'ouvrage, à meſure qu'il avance pour lui donner ſa derniere perfection. . . . . . *Eſtampe* eſt auſſi l'empreinte qui reſte ſur le papier lorſqu'on le fait paſſer ſous la preſſe avec une planche de cuivre ou de bois, gravée au burin & à l'eau-forte ; c'eſt ce qu'on appelle *taille-douce* & *image* . . . Les orfévres, chauderonniers & ſerruriers ont un outil

outil qui leur sert pour former des figures en bas relief qu'ils appellent *estampes*. Les orfévres s'en servent sur des lames d'or ou d'argent, les serruriers sur de la tole & des lames de fer, & les chauderonniers sur le cuivre.

ESTATEUR, *en jurisprudence*, est celui qui fait cession de ses biens en justice à ses créanciers, ainsi appellé, parce qu'il doit présenter debout ses lettres de bénéfice de cession ; & *ester à droit*, c'est comparoître en jugement personnellement, ce qui se dit particuliérement en matiere criminelle.

ESTERE, espece de natte de jonc qui vient d'Italie, de Provence & du Levant. Voyez *Jonc*.

ESTEUF, ou ETEUF, balle de paume pour jouer & pousser à la main ; par les statuts des paumiers, appellés *paumiers-raquettiers*, *faiseurs d'esteufs*, *pelottes & balles*, l'*esteuf* doit être fait & doublé de bon cuir de mouton, & rembourré de bonne bourre de tondeur aux grandes forces ; il y a une autre sorte d'*esteuf* qui sert à jouer à la longue paume ; il est fort petit & très-dur ; c'est une pelotte faite de rognure de drap bien ficelée, couverte aussi de drap, mais de drap neuf.

ESTILLE : dans les manufactures de serges à Amiens, on donne ce nom à ce qu'on appelle ailleurs *métier*.

ESTIMATEUR, c'est celui qu'on choisit pour faire l'estimation d'une chose; les huissiers sont *jurés-priseurs*, *vendeurs & estimateurs des biens meubles*. *Estimation* est donc la juste valeur d'une chose.... *Estimation* se dit aussi des droits d'entrée & de sortie de certaines marchandises qui ne se trouvent pas comprises dans les tarifs.

ESTOC : l'on prononce ni l'*S* ni le *C*. Voyez *Etau*.

ESTOMAC ; c'est le réceptacle de la viande & de la boisson, qui la cuit & la convertit dans un suc blanc comme de la crême, qu'on appelle *chyle*, lequel allant au cœur par les veines lactées, se convertit en sang, se mêlant & circulant avec lui. Les anatomistes le comparent à une *cornemuse* ; c'est une espéce de poche qui se trouve sous le diaphragme, entre le foie & la rate ; il y a deux ouvertures, l'une supérieure à gauche, & l'autre inférieure à droite ; par la premiere que l'on nomme la *fin de l'œsophage*, il reçoit les alimens dont nous nous nourrissons ; par la seconde, qu'on appelle *le pylore*, ces mêmes alimens se rendent dans les *intestins*. Voyez le *Dictionnaire de santé* pour les maladies de l'*estomac*.

ESTOUBIE, chaume, ou le reste du tuyau de blé qui reste sur la terre après la moisson. Voyez *Chaume*.

ESTRAGON, plante aromatique, qui pousse un grand nombre de tiges rondes, pleines de branches, garnies de feuilles longues, unies, luisantes, assez semblables à celles de l'hyssope, mais plus pointues par le bout. L'*estragon* est d'un goût âcre, aromatique, accompagné d'une douceur agréable ; le meilleur & le plus salutaire est celui qui a été cultivé dans les jardins, & qui est venu en terre grasse & marécageuse : on en fait entrer les sommités dans les salades, pourvu qu'elles soient tendres, jeunes & d'un bon goût ; il convient, en tems froid, aux vieillards & aux personnes flegmatiques & mélancoliques ; mais comme il échauffe beaucoup, & qu'il met la masse du sang dans une forte agitation, les personnes

d'un tempérament chaud & bilieux, doivent s'en abstenir, ou en user modérement. Une bonne pincée d'*estragon* infusée dans un demi-setier d'eau, à la maniere du thé, est très-bonne pour les foiblesses d'estomac, les indigestions, & les envies de vomir.

ESTRASSE, espéce de bourre de soie, nommée *cardasse*.

ESTROPIER, *en terme de jardinage*, c'est taillader un arbre, lui ôter des branches qu'il faudroit laisser & dont il a besoin : on dit, ce pêcher est tout *estropié* ; un jardinier mal habile l'a *tailladé*.

ESTURGEON, ou ETURGEON, poisson blanc, cartilagineux, qui a le museau pointu, le ventre plat, le dos bleuâtre ; il monte dans l'eau douce par l'embouchure des rivieres où il engraisse beaucoup, dit-on, & y devient plus délicieux que s'il avoit toujours resté dans la mer ; il contient, en toutes ses parties, beaucoup d'huile & de sel volatil ; sa chair est d'un goût excellent, nourrit beaucoup, & si fort, que quelques médecins prétendent que l'*éturgeon* est, à cet égard, parmi les poissons, ce qu'est le cochon parmi les quadrupedes, parce qu'il contient des sucs épais & grossiers qui, s'étant une fois attachés aux parties solides, ne s'en séparent ensuite, que très-difficilement ; ces mêmes sucs rendent cette chair difficile à digérer, & propre à produire d'autres mauvais effets ; c'est pourquoi son usage est préjudiciable aux personnes foibles & délicates, aux malades & aux convalescens : on n'en permet l'usage qu'aux jeunes gens forts & robustes, qui ont un bon estomac, & sont accoutumés à faire beaucoup d'exercice. La chair de l'*éturgeon* lâche le ventre, parce qu'étant fort grasse, elle relâche & débilite les fibres de l'estomac. L'*éturgeon* est fort rare en France : on le sale dans les lieux où il se trouve en abondance, & on le transporte en différens endroits : on prétend que le ventre est la partie la plus délicate de ce poisson ; le mâle est meilleur que la femelle, mais quand celle-ci est pleine, on la préfere non seulement pour ses œufs, mais pour la bonté de sa chair.

On mange ce poisson rôti sur le gril, ou accommodé au court-bouillon, il est moins gras & moins visqueux, accommodé de cette derniere façon, & par conséquent beaucoup plus sain, car la graisse est fort pesante sur l'estomac. L'*éturgeon* se mange aussi rôti à la broche, lardé d'anguilles, arrosé de bouillon de purée, moitié vinaigre, sel, poivre, oignon & un morceau de beurre, il se met encore en pâté, lardé d'anguilles ou de lard, il est excellent chaud ou froid. L'*éturgeon*, au lieu d'arrête, a un cartilage tendre & assez gros, qui s'étend depuis la tête jusqu'à la queue : on leve ce cartilage, & on le fait sécher au soleil pour le manger ; c'est un fort bon mets, ainsi que les œufs qu'on saupoudre de sel, puis on les expose au soleil, où on les laisse quelques jours en les remuant plusieurs fois : on en fait le *cavial*, qui est une espéce de mets qui se prépare comme les boutargues, œufs de poissons salés qu'on confit avec de l'huile & du vinaigre, & qu'on enferme dans des barils pour les envoyer en divers lieux éloignés de la mer.

ESULE : nom donné à quelques plantes ; il y en a une appellée ordinairement la *petite ésule*, dont la racine est plus grosse

que le doigt, souvent plus petite, fibreuse & ligneuse, les feuilles semblables à celles de la linaire, & ses fleurs rangées en parasol & jaunes. La petite *ésule* est un bon hydragogue : on la cultive en Languedoc & en Provence ; c'est d'où les marchands droguistes la font venir.

ETABLAGE, c'est le louage d'une étable, il se dit aussi du droit que quelques seigneurs levent en quelques lieux pour permettre aux marchands d'exposer leurs marchandises en vente.

ETABLE, lieu à mettre les bestiaux ; dans les grandes fermes où il y a suffisamment des terres pour mener un labourage à une ou plusieurs charrues, il y a *étable* à bœufs, *étable* à pourceaux, *étable* à vaches & à brebis, *étable* à chevres, &c. Une *étable* doit être chaude en hyver, un peu aërée en été, les bestiaux s'en portent mieux. Une *étable* doit être bien construite, il ne faut pas qu'elle soit trop enfoncée en terre, l'eau n'y doit pas entrer, ni y séjourner : on lui donne de la pente pour laisser écouler les eaux : on n'y regarde pas de si près pour une *étable* à cochons ; celle des chévres doit avoir un plancher élevé, parce que l'humidité est contraire à ces animaux, dans les tems mauvais, on ne fait point sortir les bestiaux de l'*étable*. . . . Dans les pays de montagnes les bestiaux sont *établés* huit mois de l'année. . . . On nomme *étableries* plusieurs *étables* en un même corps de logis.

ETABLI, ou ETABLIE : les éperonniers, fondeurs, taillandiers, maréchaux, serruriers, menuisiers, plombiers, &c. ont des *établis* pour disposer, préparer leurs ouvrages, les travailler & les achever. . . . Les serruriers & tous les ouvriers en fer ont un *établi* appliqué au-dessous de l'ouverture de leur boutique qui donne sur la rue, auquel ils attachent leurs grands & moyens étaux, & sur quoi se placent les tasseaux, & les bigornes qu'on appelle *tasseaux* & *bigornes d'établi*, à cause de leur petitesse. . . . . Les menuisiers ont leur *établi*, au milieu de leurs boutiques. S'il y en a plusieurs, on les place de façon que chaque compagnon qui travaille puisse facilement tourner autour de celui où est son ouvrage ; le dessus de cet *établi* est de bois de chêne, d'un demi pied, au moins, d'épaisseur sur sept à huit pieds de longueur, & dix-huit à vingt pouces de largeur, monté sur quatre forts pieds, aussi de bois, joints par quatre traverses emmortoisées. Par dessous est attachée une planche en longueur, sur laquelle le compagnon place divers gros outils, dont il a le plus souvent besoin, comme maillet, valet, verloppe, guillaume, &c. Le *crochet* est à un des bouts de l'*établi* ; c'est un instrument de fer, dentelé, enchassé dans un morceau de bois carré qui se hausse & se baisse en travers d'une entaille percée dans toute l'épaisseur de cette table ; ce crochet retient le bois qu'on appuye contre, pour le dresser, raboter, &c. Plusieurs trous de distance en distance, sur l'*établi*, servent à mettre la queue des valets, & un outil de fer, dont le bec affermit l'ouvrage, d'autres trous, espacés le long des pieds, reçoivent les mêmes valets pour soutenir les planches dont on veut pousser les languettes & les rainures, ou faire les joints ; afin d'affermir ces planches, on en appuie un bout contre un tasseau armé de pointes qui est au pied de l'*établi*. Une tringle de bois attachée à côté de l'*établi*, sur

deux petits tasseaux qui y laissent une ouverture d'un pouce, sert à ficher le fermoir, les ciseaux, les becs d'âne, la rape, le compas, & autres outils qui débarrassent l'*établi* sur lequel on travaille..... Les *chauderonniers* ont un *établi* sur le devant de leur boutique, pareil à celui de la plûpart des ouvriers qui y travaillent sur la rue. Outre cet *établi*, commun à tant d'artisans, ils en ont un autre qui leur est particulier. Voyez *Tour des chauderonniers*. . . . . . Ce que les *vanniers* nomment *établi* est une grande table sans pieds, posée à terre dans les atteliers ou les caves où ils travaillent assis quelquefois comme les tailleurs, ils ont leur ouvrage devant eux, quelquefois assis à plat, ils tiennent leur ouvrage entre leurs jambes entr'ouvertes, quelquefois encore ils sont à demi-couchés sur l'*établi*, lorsqu'ils travaillent; la différente situation des *vanniers* dépend des différens ouvrages qu'ils travaillent. . . . Les *chandeliers* ont pour *établi* (si l'on peut l'appeller *établi*) une espece de grande cage à deux étages, longue de douze pieds sur deux de large, & six de haut, construite de bois de charpente, avec des traverses au milieu; au bas est une grande auge de la longueur & de la largeur de l'*établi*, dont les bords ont trois à quatre pouces de hauteur, on les nomme *égouttoir*. Toutes les brochées de chandelles communes, après chaque couche de suif qu'elles ont reçue dans l'abime, posent sur cet *établi* pour s'essuyer; après les trois premieres on les met au rang d'en bas, précisément sur l'égouttoir, & on met au rang d'en-haut celles à qui l'on a donné la derniere trempe. . . . . . . Les *tailleurs d'habits* ont une longue & large table montée sur des treteaux, sur laquelle ils coupent leurs étoffes, & ensuite ils se placent dessus les jambes croisées pour assembler, coudre & achever leurs ouvrages. Le *maître tailleur* a ordinairement un *établi* particulier pour couper les habits, & un autre pour les compagnons à qui il distribue l'ouvrage, placés en rond autour d'un grand chandelier, au pied duquel sont des cases où chacun a sa pelotte d'aiguille, son fil, sa soie, son poil de chévre, sa boule de cire à cirer le fil, &c.... L'*établi* des bourreliers & selliers est le dessus d'une table de quatre pieds de long, sur dix-huit pouces de large, quatre à cinq d'épais, mobile, qui couvre un grand bahut de bois où ils jettent toutes leurs rognures de cuir; c'est sur cet *établi* qu'ils débitent le cuir avec le couteau à pied pour le donner à travailler à leurs compagnons. Cet *établi* est placé tous les matins devant la boutique; tous les soirs on le retire. . . . Ne pouvant entrer dans le détail des *établis* de tous les différens ouvriers, ce qui nous meneroit trop loin, finissons par celui des *plombiers* qui est une forte table, soutenue de treteaux de distance en distance; il y a à un des bouts un moulinet, avec une sangle autour, garnie d'un crochet de fer; c'est avec le *moulinet* & la *sangle* qu'on tire, quand la fonte est faite, des moules, le boulon; cet *établi* sur lequel on fond les tuyaux sans soudure, est placé près de la poële de fonte ou du fourneau, où le plomb est mis en fusion.

ETABLIR & ETABLISSEMENT ont différentes significations dans le commerce. *Etablir* un commerce entre d'autres nations, c'est convenir des conditions sur lesquelles on veut négocier, & des marchandises qu'on veut donner en

échange. *Etablir* une manufacture, c'est, après avoir obtenu des lettres patentes, assembler des ouvriers & des matieres, faire construire des machines, ou des métiers convenables aux ouvrages qu'on veut entreprendre, & c'est enfin faire travailler les fabriquans aux choses pour lesquelles on a obtenu le privilége...... *Etablir* un métier, c'est le mettre en état pour que les ouvriers y travaillent..... *Etablir* un comptoir, une factorie, une loge, c'est placer un commis ou un marchand, avec des marchandises, dans un lieu propre à en faire le négoce; cela s'entend particuliérement des *établissemens* que font les compagnies de commerce dans les Indes orientales & ailleurs.... *Etablir* se dit encore des fonds qu'un pere donne à son fils pour commencer son commerce.. Enfin *établir* une caisse, c'est faire les fonds pour les payemens ou les prêts qui doivent se faire.

ETAGE, *en terme de jardinage* : les jardiniers habiles ne laissent pas monter trop vîte leurs arbres, tant les nains que les espaliers, mais peu-à-peu chaque année, & ils appellent cela *monter par étage* : on dit aussi qu'il faut qu'un arbre ait un seul *étage* de bonnes racines sortant tout autour du pied, de maniere qu'il n'y en ait point de beaucoup plus hautes, ni de beaucoup plus basses les unes que les autres.

ETAIM : nom que l'on donne à une sorte de longue laine passée par un peigne ou grande carde, dont les dents sont longues, fortes, droites & pointues par le bout. Quand cette laine a été filée & bien torse, on lui donne le nom de fil d'*étaim* ; c'est de ce fil dont on forme les chaînes des tapisseries de haute & basse lisse, & de plusieurs sortes d'étoffes ; les serges à deux *étaims* sont celles dont la chaîne & la trême sont entiérement de fil...... *Serges à un étaim*, ou *serges sur étaim*, sont celles dont la chaîne seule est de fil d'*étaim* ; les serges à deux *étaims* sont plus rases & plus fines que les autres. Le fil d'*étaim* sert encore à faire des bas & autres ouvrages de bonneteries au métier, au tricot ou à l'aiguille : on appelle les bas faits de cette façon, des *bas d'estame*.

ETAIN ; c'est un des six métaux primitifs : les chymistes nous assurent que ses parties élémentaires sont le soufre, la terre & le sel, & ils ajoûtent qu'il a des pores beaucoup plus grands que ceux de l'argent. L'*étaim* a ses propres mines, quoiqu'il s'en trouve dans les mines d'argent & de plomb ; le travail des mines d'*étain* est très-rude, tant à cause de la profondeur extraordinaire, jusqu'où les filons ont coutume de s'étendre, que de la roche au travers de laquelle il faut souvent se faire passage pour les suivre, & qui est si dure qu'un ouvrier en peut à peine rompre un pied en huit jours ; la terre molle & tremblante qui se trouve aussi dans les mines d'*étain* n'est guères plus commode. Quand on a coupé la pierre d'où se tire l'*étain*, & qu'elle a été tirée & portée en haut, elle y est d'abord concassée avec des maillets de fer, ensuite elle est mise au moulin pour la rendre encore plus menue, puis on la séche sur le feu dans des bouilloirs de fer ; au sortir de ces bouilloirs, elle est réduite en poudre très-fine ; enfin on la lave à l'eau pour en séparer la terre ; la mine en cet état est ce qu'on appelle *étain noir*. Pour le convertir en *étain blanc*, il faut qu'il passe par la fonderie où il se liquifie, & quand il a

reçu toutes ses façons, & qu'il est refroidi, on le forge; c'est la derniere main qu'il reçoit des étamiers dans les atteliers des mines. La province de Cornouailles, en Angleterre, est reputée pour son excellent *étain*; il en vient en lingots, en saumons & en lames. Il se tire des Indes Espagnoles une sorte d'*étain* qui vient en saumons fort plats, du poids de cent vingt à cent trente livres; il en vient aussi de Siam par masses. L'*étain* d'Allemagne (c'est le moins bon) se tire de Hambourg, par la voie de Hollande; à Paris, les marchands merciers & épiciers font en gros le négoce de l'*étain*; c'est d'eux que l'achetent les potiers d'*étain*, les miroitiers, & les autres artisans qui en emploient le plus.

L'*étain en feuille* est de l'*étain neuf* très-doux qu'on a battu au marteau sur une pierre de marbre bien unie; les miroitiers l'appliquent derriere les glaces des miroirs par le moyen du vif-argent, qui a la faculté de le faire attacher à la glace..... Il vient de Hollande un *étain battu*, dont les feuilles sont très-minces & très-déliées, roulées en cornet, toutes blanches, ou mises en couleur d'un côté; celles qu'on leur donne le plus communément sont le noir, le rouge, le jaune & l'aurore, c'est un vernis appliqué sur l'*étain*. Les marchands épiciers-ciriers appellent ces feuilles de l'*appau*. Ils en mettent sur les torches & auttes ouvrages de cire qu'ils veulent enjoliver & orner. Les peintres font entrer ces feuilles d'*étain* colorées dans les armoiries, les cartouches qu'ils font pour les fêtes publiques, ou les pompes funébres. L'*étain en treillis* sont de grands ronds d'*étain à claire-voie* que l'on voit pendus aux boutiques de potiers d'*étain*, & qui leur servent de montre & d'étalage; cette espece d'*étain* se vend aux miroitiers, vitriers, ferblantiers, plombiers, facteurs d'orgues, éperonniers, chauderonniers, & à tous les ouvriers qui emploient ce métal dans leurs ouvrages.... L'*étain d'antimoine*, c'est de l'*étain neuf* allié de régule d'antimoine, d'*étain* de glace, de cuivre rouge pour le rendre plus blanc, plus clair, plus dur, & lui donner le son d'argent. Cet alliage se fait en mettant, sur cent livres d'*étain*, huit livres quatre onces de régule d'antimoine, une livre quatre onces d'*étain* de glace, & quatre à cinq livres de cuivre rouge plus ou moins, suivant que l'*étain* est plus ou moins doux.... L'*étain planné*, c'est l'*étain* neuf d'Angleterre, allié de trois livres par cent de cuivre rouge & d'une livre quatre onces d'*étain* de glace: on le nomme *étain planné*, parce qu'il est travaillé au marteau sur une platine de cuivre, placée sur une enclume, avec un ou deux cuirs de castor entre l'enclume & la platine: il n'y a que la vaisselle plate que l'on planne à la platine.... *Etain sonnant*, c'est du *vieil étain planné*, plusieurs fois refondu, inférieur à l'*étain planné*, quoique plus sonnant.... *Etain commun*, c'est de l'*étain neuf* allié de six livres de cuivre jaune ou laiton, & de quinze livres de plomb sur cent.....Les potiers d'*étain* vendent une sorte de *bas étain*, moitié plomb, moitié *étain neuf* qu'ils appellent *claire soudure*; cette espéce d'*étain* est la moindre de toutes, on ne l'emploie qu'aux moules pour la fabrique de la chandelle, à quoi il est très-propre.... L'*étain en grature* est un *étain neuf* sans alliage que les potiers d'*étain* ont

mis en petites bandes très-minces, larges d'environ deux lignes par le moyen d'un tour & d'un instrument tranchant. Les teinturiers se servent de cet *étain en rature* pour leurs teintures, étant plus facile à dissoudre dans l'eau-forte, quand il est ainsi raturé, que s'il étoit en de plus gros morceaux.

La *potée d'étain* est de l'*étain* calciné, dont les armuriers, fourbisseurs, couteliers, faiseurs de miroirs se servent pour donner le dernier poli à leurs ouvrages. Les marbriers en emploient aussi à polir leurs marbres. La *potée d'étain*, plusieurs fois calcinée, devient d'un très-grand blanc. Les fayanciers en emploient beaucoup à faire ce bel émail blanc, ou espéce de vernis ineffaçable que l'on voit sur toute la superficie de la fayance. Voyez *Potiers d'étain.*

ETALAGE, marchandise que l'on étale sur le devant d'une boutique, ou que l'on attache aux tapis qui sont aux coins des portes des maisons où il y a des magasins....... *Etalage* signifie aussi une table étroite attachée à des couplets sur le devant des boutiques, qu'on abbat le matin pour y faire l'*étalage* des marchandises. Ces *étalages* ne doivent avancer, dans la rue, que de six pouces, suivant les ordonnances de police... Le droit d'*étalage* est un droit ordinairement dans les foires & marchés publics, qui appartient au seigneur.

ETALIER : les lapidaires, dans leurs premiers statuts, se nommoient *étaliers* & *pierriers* de pierres naturelles : aujourd'hui il n'y a que les garçons bouchers qui vendent & font les pesées de la viande qu'on appelle *étaliers-bouchers.*

ETALON, ou ETELON, cheval entier qui sert à couvrir les jumens poulinieres, & qu'on enferme dans un haras pour en avoir de la race : on doit laisser aller l'*étalon* aux cavales, & ne les point faire couvrir en main, c'est-à-dire, les tenant par le licol. Les meilleurs *étalons* sont les chevaux d'Espagne, tant pour l'ordinaire que pour le plaisir, si ce n'est pour le tirage qu'il faut choisir un *étalon* plus fort, plus gros de membres, & plus chargé de chair. Voyez *Cheval.*

ETALON, ou *mesure seigneuriale*, est le modele sur lequel les mesures publiques doivent être faites, afin que l'égalité soit observée ; ces mesures publiques se marquent d'un fer chaud, ou d'un coin qui y fait une empreinte des armes du haut-justicier : ce droit qu'ont les seigneurs hauts-justiciers de tenir & bailler *étalons* & mesures dans détroit, est une suite de l'ancienne usurpation faite par les comtes qui se sont arrogés plusieurs droits qui ne devroient appartenir qu'au roi seul.

Pour connoître si les marchands n'abusent point des mesures, ou n'en emploient point de fausses, les procureurs fiscaux des hauts-justiciers, assistés des sergens de la jurisdiction, font leurs visites à certains jours de l'année, & s'ils trouvent que les mesures, dont se servent les marchands, ne soient pas conformes à l'*étalon & modele*, ou qu'elles soient rognées à dessein ou diminuées par un long usage, il les ajournent devant le juge qui les condamne à une amende arbitraire, selon les circonstances.

Les charpentiers appellent *étalon*, ou *ételon*, de petits ais qui posent à terre pour y tracer la maîtresse forme d'un bâtiment ; c'est aussi une cheville qui lie deux bois enchassés dans des mortoises...

En termes d'eaux & forêts, *étalon* est un chêne ou autre arbre de l'âge du bois que l'on a réservé à la derniere coupe, & que l'on a laissé debout pour devenir long & haut.

ETAMER, c'est enduire quelque chose avec de l'étain fondu ou réduit en feuilles très-minces. On *étame* les glaces de miroir avec des tables d'étain battu de toute la grandeur de la glace, qui s'y appliquent & attachent par le moyen du vif-argent..... Les chauderonniers *étament* les marmites, casseroles & autres ustensiles de cuisine, avec de l'étain fondu..... Les serrures, les éperons, les mords, &c. *s'étament*, par le moyen du feu, avec l'étain en feuille..... Les plombiers appellent *étamer* le plomb qu'ils blanchissent ou qu'ils couvrent de feuilles d'étain, & ils nomment *fourneau à étamer* une espece de large foyer de brique, sur lequel ils allument un feu de braise au-dessous des ouvrages qu'ils veulent blanchir.....Les maîtres cloutiers de la ville & fauxbourgs de Paris prennent la qualité d'*étameurs*, & sont nommés dans leurs lettres-patentes & statuts, *maîtres cloutiers-lormiers-étameurs*.

ETAMINE, chez les botanistes & les fleuristes, se dit de ces petites parties qui sont dans les tulipes, les lys & autres fleurs autour de la graine, suspendues sur des petits filets. *Liger* pense que ces parties des fleurs ont été appellées *étamines* par la ressemblance qu'on a vu qu'il y avoit entre la couleur de ses parties, & celle qu'on remarque sur les étoffes qu'on nomme *étamines*. *Tournefort* regardoit les *étamines* comme les canaux excrétoires qui déchargeoient l'embryon naissant des sucs inutiles, & il croyoit que ces excrémens de la nourriture du fruit formoient la poussiere qu'on remarquoit dans ces *étamines*. M. *Geoffroy* le cadet, en expliquant la génération des plantes, prétend que cette poussiere en tombant sur le *pistil* communique, par ce canal ou tuyau, la fécondité à la graine ou au fruit que ce pistil renferme : Sur ce pied-là, ajoute M. *Geoffroy*, on peut dire qu'une même fleur auroit les deux sexes qui concouroient ensemble à la génération, que les *étamines* seroient la partie masculine de la fleur, que la *poussiere*, qui est toujours d'une nature huileuse & gluante, repondroit à la liqueur séminale, & que le *pistil* feroit la partie féminine qui conduiroit aux embryons ce que cette *poussiere* fourniroit d'utile pour les féconder. Voyez les *Mémoires de l'académie des sciences* de 1711, pag. 210.

ETAMINE, petite étoffe très-légere, non croisée, composée d'une chaîne & d'une trême, fabriquée avec la navette, sur un métier à deux marches, ainsi que les camelots & la toile. On fait des *étamines* toutes de soie, tant en chaîne qu'en trême : des *étamines* dont la trême est de laine, & la chaîne de soie : des *étamines* dont la chaîne est moitié soie & moitié laine, & la trême toute de laine : des *étamines* entiérement de laine, tant en chaîne qu'en trême.

Les *étamines* toutes de soie sont des espéces de crèpes lisses dont la soie n'est pas tout-à-fait si torse que les crèpes lisses ordinaires ; les femmes s'en servent à faire des écharpes & des coëffes de deuil : on les fabrique à Lyon & à Avignon ; elles ont de largeur cinq, huit, ou demi-aune demi quart,

& demi aune juste, chaque piéce a quatre-vingt à quatre-vingt-deux aunes de longueur, mesure de Paris : suivant les statuts des marchands, maîtres, ouvriers en draps d'or, d'argent & de soie des villes de Paris, Lyon & Tours, ces sortes d'*étamines* doivent être de bonne & pure soie.

Les *étamines* de laine, ou mêlées de soie & de laine, se débitent en France, & sont presque toutes de la fabrique du royaume : les largeurs & longueurs sont fixées par divers réglemens & arrêts du conseil, elles ont demi-aune de large & onze à douze aunes de long... Les *étamines* ont differens noms, suivant leurs qualités & les choses à quoi elles doivent être employées.... Les *étamines à voile* sont toutes de laine, ordinairement noires, & se tirent la plûpart de Reims. Il y en a de trois sortes, les *plus claires*, nommées *bâtardes*, les *demi-fortes* & *les fortes*, nommées aussi *burats*; les religieuses en emploient beaucoup à faire leurs voiles, d'où leur est venu le nom d'*étamine à voile*...... L'*étamine buratée*, brune ou blanche, toute de laine, est façonnée de petits carreaux, en maniere de lozanges presqu'imperceptibles, elle se fabrique à Reims & ailleurs... L'*étamine rayée* a des raies de différentes couleurs qui vont en longueur depuis un bout de la piéce jusqu'à l'autre, il ne s'en fait guères qu'à Reims.... Le *crêpon d'Angleterre* est une *étamine jaspée*, fabriquée à Alençon, Amiens & Angers : la trême est de laine, la chaîne moitié laine, d'une couleur semblable à celle de la trême, & moitié soie d'une autre couleur, ce qui en fait la jaspure... L'*étamine glacée* est une *étamine légere & brillante*, dont la trême est de laine d'une couleur, & la chaîne de soie d'une autre couleur : elle se fait à Amiens.... L'*étamine camelotée* est celle qui a le grain semblable à celui du camelot, il y en a à gros grain & à petit grain : on les teint particuliérement en noir, leur usage le plus commun est pour les habits des gens d'église, elles viennent du Mans, du Lude & de Nogent-le Rotrou... Quantité de petites *étamines* qui se fabriquent à Reims & en Auvergne sont très-claires, tendues & inégales, & servent principalement à sasser ou à blutter la farine, à passer des bouillons, du lait, &c. d'où on les a appellées *blutteaux* & *bouillons* : on en fait aussi des banderolles pour les vaisseaux, des ceintures aux matelots, après qu'elles ont été teintes en bleu, en rouge, ou autres couleurs. Ces *blutteaux* ou *bouillons* ont des largeurs différentes, & ne sont point assujetties aux longueurs & largeurs prescrites par les réglemens généraux des manufactures, ni aux visites & marques des jurés & gardes... Il se fabrique encore à Lyon & à Reims, des *étamines* de soie crue qui servent à blutter de la farine, à sasser de l'amydon & à passer des liqueurs : celles de Reims ont un tiers & un pouce, de large, celles de Lyon demi-aune demi quart... Les *étamines des Indes* qui viennent par les vaisseaux de la compagnie sont des étoffes de soie de deux aunes & demie de longueur sur seize de largeur.

ETAMPÉ, broquette *étampée*; c'est une broquette à tête emboutie, c'est la plus forte de toutes les broquettes que font les cloutiers : il y en a de deux sortes, l'une de deux livres au millier, l'autre de deux livres & demie jusqu'à trois

ETAMPER, parmi les chapelliers signifie passer à plat sur le bord d'un chapeau une sorte d'outil appellé *la piéce*, afin d'en ôter les plis, & en même tems l'égoutter & en faire sortir ce qui pourroit encore y être resté d'eau. On *étampe* le chapeau sur la fouloire, dans le tems qu'il vient d'être dressé & enformé. . . *Etamper*, parmi les maréchaux ferrans, c'est percer, avec le poinçon, les fers des chevaux... *Etamper* se dit aussi chez les faiseurs de tapisserie de cuir doré, du relief qu'ils donnent, avec des fers chauds diversement gravés, aux feuillages & figures qu'ils font sur leurs cuirs.

ETAMURE, se dit de l'étain dont les chauderonniers se servent pour étamer les divers ustensiles de cuivre qui se fabriquent pour la cuisine.

ETANG, réservoir d'eau douce dans un lieu bas, formé par une digue & chaussée pour nourrir du poisson : tout propriétaire peut construire un *étang* dans sa terre, pourvu qu'il ne prétende pas y conduire les eaux pluviales, ou celles des rivieres qui appartiennent aux seigneurs dans leurs terres, à moins que ce ne soit de leur consentement.

La meilleure assiette d'un *étang* est celle qui de sa nature, est large, spatieuse, enfoncée d'un côté, relevée de l'autre. Les *étangs* les mieux situés sont ceux qui se trouvent au bas des vallons : celui où l'on veut nourrir quantité de poisson doit être profond de huit à dix pieds d'eau, ou de quatre au moins. Aux deux bouts de la chaussée d'un *étang*, ordinairement faite de maçonnerie, pour être hors d'atteinte de la violence des eaux, il y a deux ouvertures grillées pour faciliter l'écoulement ordinaire des eaux, & empêcher en même tems que le poisson ne sorte de l'*étang* par ces endroits. La bonde est à l'endroit le plus bas de la chaussée pour mettre plus aisément l'*étang* à sec, quand on le veut pêcher, & au-devant de cette bonde, il doit y avoir une grille percée à petits trous pour empêcher, dans ce grand écoulement, que le poisson ne se perde.

Le principal entretient de l'*étang* consiste à prendre garde que l'eau ne s'écoule point mal-à-propos, chose essentielle à la vie du poisson : un pere de famille doit, de tems en tems, visiter la chaussée de son *étang*, examiner l'écluse, la bonde, les grilles, &, s'il y manque quelque chose, mettre les ouvriers sur le champ. La tanche, l'anguille, la carpe, le barbeau, le lanceron, &c. se plaisent dans les *étangs* où la terre est fangeuse & limonneuse ; la loche, le brochet, la perche, le gardon & la carpe aussi aiment les fonds de sable ou d'arene : la vandoise, le mûnier, le cheveneau, le goujon, le veron & la menuise, tous poissons blancs sont appellés le *fretin de l'étang*, & la grenouille & l'écrevisse l'excrément : on ne doit mettre de brochet dans les *étangs*, que deux ans après que l'*étang* a été peuplé des poissons susdits, pour qu'ils aient eu le tems de se fortifier, de se mettre hors de danger d'être dévorés par leur ennemi, & de s'être multipliés, c'est au mois de Mai qu'on empoissonne les *étangs*. L'*empoissonnement* se nomme *alvin* en Bourgogne : on jette environ un millier d'*alvin* par chaque arpent, ainsi c'est autant de milliers d'*alvin* que l'*étang* contient d'arpens. On pêche les *étangs* tous les cinq ans, & pas plutôt, si l'on veut avoir de beau poisson & bien nourri. La saison la plus propre est le

mois de Mars : on ne fait que lever la bonde, l'eau s'écoule, & le poiſſon à qui l'eau manque, ſe met en monceau, & avec des corbeilles ou autres uſtenſiles on le prend.

ETANGUES, grandes tenailles dont on ſe ſert dans les hôtels des monnoies.

ETANT, *en terme de eaux & forêts*, ſe dit du bois qui eſt en vie, debout, ſur pied & ſur racine : on dit, Il y a dans ce bois tant d'arbres *en bois morts*, & tant *en étant*. L'ordonnance défend de faire des ventes d'arbres en *étant*, avec les chablis.

ETAPE, eſt un lieu public deſtiné pour y tranſporter & pour y expoſer certaines marchandiſes en vente : ces lieux où les marchandiſes ſont expoſées pour être vendues à deniers comptans, ſont conſidérés comme privilégiés, c'eſt pourquoi ceux qui les achetent, ſans en payer le prix convenu, ſont contraignables par corps. Voyez le *Dictionnaire de Savary* ſur quelques villes de grand commerce où arrivent, ſe ramaſſent & ſe vendent certaines marchandiſes étrangéres. On appelle ces villes, *villes d'étape* ; telles ſont Amſterdam, Middelbourg, Dantzic, & les autres.

ETAT, terme dans le commerce qui a pluſieurs ſignifications. 1°. C'eſt un compte, un mémoire ſuccinct qui ſert à compter avec quelqu'un, ou à faire le recouvrement de quelques dettes 2°. C'eſt un mémoire exact de tous ſes effets, biens meubles, immeubles, argent comptant, pierreries, marchandiſes, lettres & billets de change, promeſſes & obligations, contrats, dettes actives & paſſives qu'un négociant, qui fait faillite, eſt obligé de fournir à ſes créanciers. 3°. C'eſt l'inventaire circonſtancié & en détail que les directeurs des créanciers dreſſent de tous les biens & dettes d'un failli, & qu'ils retirent de ſes regiſtres & papiers ; c'eſt ce qu'on nomme *bilan*. 4°. C'eſt la connoiſſance qu'une caution doit donner par écrit de ſes facultés, afin de recevoir ſon cautionnement en juſtice. . . On appelle un *bref d'état de compte*, un compte qui n'eſt pas dreſſé dans toutes les formes, mais qui contient ſeulement un extrait de la recette & dépenſe faites par le comptable.

ETATS : on nomme ainſi, dans les ſtatuts des maîtres ſavetiers, ces boutiques mobiles, faites de bois, où ils travaillent & étalent au coin des rues de Paris : on les nomme auſſi *ouvroirs* & *étaux*.

ETAU, ſe dit des lieux & places où les marchands bouchers étalent leurs viandes dans les boucheries publiques ; la ſituation & le nombre d'*étaux*, à Paris, ſont réglés par des réglemens de police : on ne peut rien innover ſur cela, ſans un ordre exprès du magiſtrat, qui ne l'accorde qu'en très-grande connoiſſance de cauſe : quand un boucher a joui d'un *étau*, à titre de locataire, il ne peut plus en être expulſé par le propriétaire même, après l'expiration du bail, pourvu qu'il paye exactement les loyers ; ce privilége des bouchers de Paris eſt fondé ſur une ordonnance de Charles IX, du 25 Mars 1567, confirmeé par celle de Henri III, du mois de Nombre 1577, & par une déclaration de Louis XV, du 13 Mars 1719. . . On appelle *étau* ces petites boutiques, ſoit fixes, ſoit portatives, où les marchands de marée & autres menues denrées ſont leur négoce dans les halles... On nomme auſſi *étau* ces étalages ou ouvroirs des ſavetiers & ravau-

deuses établis au coin des rues.

ETAU, est encore une machine, ou outil tout de fer qui sert aux serruriers, & à tous les autres ouvriers qui travaillent sur les métaux pour serrer & tenir les pièces lorsqu'ils les veulent limer, polir, river, &c. il y a des grands & de petits *étaux*. Les petits servent à tenir les petites piéces qu'on veut limer, arrondir ou polir, qui sont trop foibles pour soutenir le mord des gros *étaux* ; on les appelle *tenailles à la main*. Les grands *étaux* se font par les maîtres serruriers, ou par quelques maîtres taillandiers; les petits viennent du pays de Forez, & ils font partie du négoce des quinquaillers.... Les ouvriers en marqueterie ont des *étaux* de bois.

ETAVILLON, *en terme de gantier*, est un morceau de cuir coupé & disposé pour en faire un gant. *Doler les étavillons*, c'est les parer, les amincer avec le couteau à doler, ce qui se fait avant que d'en tailler les doigts.

ETÉ ; c'est une des quatre saisons de l'année ; il commence le jour même que le soleil paroît sous le premier degré du *cancer*, environ le 21 Juin, & il dure tout le tems que le soleil paroît sous les signes du *cancer*, du *lion* & de la *vierge*, c'est-à-dire, trois mois.

L'*Eté* est la plus chaude saison de l'année où l'on moissonne ; celle qui produit les fruits à noyau, les melons, &c. & que, pour son abondance & l'ordre des fruits qui se succedent les uns aux autres, *la Quintinie* nomme une espece de republique annuelle & passagere.

ETEINDRE *de la chaux*, en maçonnerie, c'est la délayer avec de l'eau pour la conserver jusqu'à ce qu'on l'emploie : on dit, *éteindre le fer*, quand on lui donne une trempe qui lui acquiert de la dureté, ou quand, après l'avoir fait rougir dans le feu, on le plonge dans l'eau froide pour lui faire perdre sa chaleur.

ETELIN, ou ETERLIN, petit poids en usage dans les monnoies & chez les marchands orfévres ; c'est la vingtieme partie d'une once, il contient vingt-huit grains, quatre cinquiemes de grain ; il faut vingt *ételins* pour l'once, & cent soixante pour le marc.

ETENDART, chez les fleuristes, se dit de certaines fleurs qu'on appelle *iris* ; il signifie les trois feuilles superieures qui s'élevent au-dessus des autres : on les appelle aussi les *voiles* : on les nomme *étendarts*, parce que les feuilles ressemblent à des petits *étendarts*... Les fleuristes donnent le nom d'*étendart royal* à un œillet cramoisi, blanc, bien tranché & à gros panaches détachés ; sa fleur est hâtive, son feuillage d'un beau verd ; sa plante est forte, & il ne creve pas en lui laissant cinq boutons, dit *Morin*.

ETENDOIR ; c'est, dans les papeteries, l'endroit où l'on met le papier sécher sur les cordes, & disposé de façon que l'air s'y peut communiquer plus ou moins, suivant qu'on le juge à propos, ce qui se fait par des ouvertures faites exprès que l'on ferme & que l'on ouvre par des coulisses.... Les chamoiseurs appellent *étendoir* l'endroit où sont les cordes sur lesquelles ils *étendent* leurs peaux pour les faire essorer & sécher.... Les Imprimeurs & libraires donnent le nom d'*étendoir* à un bâton de quatre à cinq pieds de long, au haut duquel est une espece de planchette sur la quelle ils portent sur la corde les feuilles de livres & estampes, afin qu'elles séchent

ETERNELLE, plante qui produit des fleurs jaunes, en forme de bouquet, dont les feuilles & la tige ſont d'une certaine couleur verte & blanchâtre : au haut des tiges viennent des petites fleurs ramaſſées en bouquets jaunes de paille; quoique coupées ſur le pied, ces fleurs conſervent long-tems leur couleur, c'eſt pour cela que la plante eſt nommée *éternelle*; elle n'a beſoin que d'une culture commune & ordinaire.

ETERNUEMENT, action cauſée par le mouvement convulſif du diaphragme qui ſert à faire ſortir ce qui peut être contenu dans les poumons, la trachée-artere & dans le nez. Voyez le *Dictionnaire de ſanté.*

ETETER, ſe dit des arbres : on *étête* les ſaules, marſeaux, peupliers & autres bois blancs, & il eſt défendu d'*étêter* les grands arbres des forêts.

ETEULE, *en terme d'agriculture*, eſt la partie du tuyau de bled, compriſe entre deux de ſes nœuds; l'épi de bled naît au bout de la troiſieme ou quatrieme *éteule*; le chaume qui reſte ſur la terre, après que le bled eſt coupé, s'appelle auſſi *éteule* : dans quelques pays, on lui donne le nom d'*étrouble* & d'*étruble.*

ETHISIE, maladie qui conſume & deſſéche toute l'habitude du corps. Voyez le *Dictionnaire de ſanté.*

ETIOLER, *en jardinage*, ſe dit, avec le pronom perſonnel, des plantes qui, pour être trop ſerrées dans leur planche, montent plus haut qu'elles ne doivent, & deviennent foibles & menues, au lieu d'être groſſes & fortes; & l'on dit, *Ces plantes s'étiolent*, ou *ſont étiolées. . . . Etioler*, s'entend auſſi des branches placées au milieu des arbres, trop ſerrées & trop confuſes. *La Quintinie* dit : *Ces branches commencent à s'étioler*; *il faut prendre garde que ces branches s'étiolent.*

ETIQUETTE : dans le commerce d'argent que font les banquiers & les caiſſiers, ils mettent des *étiquettes* ſur les ſacs d'eſpéces qui en marquent le poids & la ſomme. . . . . Les marchands d'étoffes attachent aux paquets de marchandiſes une *étiquette* qui contient le numero, ou marque du marchand.

On donne auſſi le nom d'*étiquette* à un grand filet quarré, propre à prendre du poiſſon. Voyez *Filet.*

ETIRE, inſtrument dont ſe ſervent les corroyeurs, ou pour étendre les cuirs, ou pour en abattre le grain du côté de la fleur, ou pour les décraſſer : il y a deux ſortes d'*étire*, celui de fer pour les cuirs noirs, celui de cuivre pour ceux de couleur, de peur de les tacher. L'*étire* eſt un morceau de fer ou de cuivre plat de l'épaiſſeur de cinq ou ſix lignes, & de la largeur de cinq ou ſix pouces, plus large par en bas que par en haut; la partie la plus étroite forme une eſpéce de poignée par où l'ouvrier la prend pour s'en ſervir. . . . On dit *étirer les métaux*, quand on les bat ſur l'enclume, ſoit à chaud, ſoit à froid, pour les allonger & les étendre.

ETOFFE; c'eſt, en général, toutes ſortes d'ouvrages, ou tiſſus d'or, d'argent, de ſoie, de fleuret, de laine, de poil, de coton, de fil, & autres matieres qui ſe fabriquent ſur le métier, comme, entr'autres draps d'or & d'argent, mêlés de ſoie, velours, brocards, moires, ſatins, taffetas, draps, ſerges, ratines, barracans, étamines, camelots, futaines, droguets, &c. qui ſe trouvent tous

expliqués dans ce Dictionnaire à leurs articles particuliers.

Les *étoffes* des manufactures de France, suivant les réglemens, sont distribués en deux classes; dans la premiere sont comprises les *étoffes* où entrent l'or, l'argent & la soie : dans la seconde toutes celles qui ne sont que de laine, de poil, de coton & de fil : les longueurs & largeurs de toutes les *étoffes* de l'une & de l'autre classe sont spécifiées par les réglemens.

On appelle *petites étoffes de laine*, celles qui sont étroites, légeres, & de peu de valeur, comme les *cadis* des Sevennes & du Gevaudan, les *étamines* d'Auvergne, les *camelotins* de Flandres qui n'ont pas une demi-aune, mesure de Paris.

Les *étoffes des Indes*, de la *Chine* & *du Levant*, sont les unes de pure soie, comme le moires, les satins, les gazes, les taffetas, les brocards, les serges de soie, les velours, les damas, les gros de Tours, les crêpons; il y en a qui sont mêlées d'or & d'argent fin, d'autres d'or & d'argent faux, ou faites de simple papier doré & argenté, les autres dont les façons & les desseins ne sont que peints, dont le fond est de satin ou de taffetas; les unes sont d'écorce d'arbres, ou mêlée avec l'écorce de coton ou de soie; il y en a, parmi ces *étoffes*, qui sont toutes de coton, de fil ou de laine; celles-ci sont des étamines.

On met encore au nombre des *étoffes* des Indes, les broderies de chaînettes ou à soie passée, faites sur des satins, les basins, les mousselines, les toiles de coton, les fichus, les couvertures, courtepointes, écharpes, toilettes, serviettes de soie à café & mouchoirs de soie de différentes sortes.

Les *chapeliers* appellent *étoffes* les matieres qui entrent dans la composition des chapeaux, comme les poils de castor, de lapin, de liévre, de chameau, d'Autruche, & les laines de Vigogne, d'agnelins, de moutons & de brebis; il leur est defendu, par leurs statuts, d'emploier des *étoffes* défectueuses dans la fabrique de leurs chapeaux.

Les *brodeurs* donnent le nom d'*étoffes* aux soies retorses qui sont entortillées sur la broche avec laquelle ils travaillent.

Les *fondeurs* appellent *étoffes*, du laiton allié avec d'autres métaux pour la fonte des statues, des piéces d'artillerie, cloches, &c.

Les *corroyeurs* appellent un *cuir bien étoffé*, celui où le suif a été mis bien épais des deux côtés..... Et les *ouvriers en fer* appellent un *fer bien étoffé*, celui qui tient le milieu entre l'acier & le fer, plus ferme que le dernier, plus cassant que l'autre; c'est de ce petit acier qu'on fait des rapes & des scies.

ETOILE : les *étoiles* sont des corps célestes, fixes, lumineux, innombrables, & éloignés de la terre d'une distance presque infinie : on dit que les *étoiles* sont des *corps célestes fixes*, puisque leur mouvement diurne, d'Orient en Occident, & leur mouvement d'Occident en Orient, ne sont pas réels & physiques, mais seulement apparens & optiques. . . . . Les *étoiles* sont des *corps célestes lumineux*, c'est-à-dire, qu'ils ont en eux-mêmes la source de leur lumiere, & non pas une lumiere empruntée, comme les *planettes* & les *comêtes*, mais une lumiere propre qui se manifeste par les étincellemens les plus vifs & les plus sensibles. . . . . Les *étoiles* sont des *corps célestes éloignés de*

la terre d'une distance presque infinie. Nous sommes, disent les astronomes, en certains tems de l'année, tantôt plus près & tantôt plus loin des mêmes *étoiles* d'environ soixante six millions de lieues, & cependant la grandeur apparente de ces astres est toujours la même, la terre est donc éloignée d'eux d'une distance presque infinie, puisque soixante six millions de lieues ne sont rien, comparés à la distance réelle qui se trouve entre la *terre* & les *étoiles*. Voyez le *Dictionnaire de physique.* Le peuple donne le nom d'*étoiles tombées* à une espece de feu qui, pendant les nuits d'été, paroît tomber du haut du ciel; ce n'est qu'une légére exhalaison enflammée à quelques pas ou distance de la terre, par le soufle du moindre vent.

ETOILE, fleur connue sous le nom d'*aster*; les botanistes curieux, selon *Bradeley*, en comptent vingt especes; cet auteur Anglois dit en avoir vu plus de quinze sortes différentes; toutes se multiplient de la même maniere; il ne parle que de deux especes, la plus grande est connue des jardiniers Anglois sous le nom de *fleur d'Octobre*, & des jardiniers François, sous le nom d'*oculus Christi*; elle donne, au mois d'Octobre, des tiges d'environ quatre pieds de hauteur, des *fleurs pourpres*, qui ne le cédent en rien aux fleurs du printems; elle est si sujette à peupler, par ses racines, que si on ne la gênoit pas dans des pots, elle garniroit bientôt tout le terrein des environs.... Chaque rejetton détaché de sa racine, au mois de Mars, croît dans toute sorte de terrein & d'exposition, & fait, la même année, un beau coup d'œil: on place cette plante parmi les plus grandes fleurs.... Les Italiens ont une espece d'*étoile* qui, sur des tiges d'environ trois pieds de haut, produit, en Août & en Septembre, des fleurs pourpres: on la gouverne comme la précédente.

On donne le nom d'*étoile* à une pomme, jaune de couleur, qui se garde jusqu'au mois d'Avril; elle est aigrette & durette, & *la Quintinie* la met au rang des mauvais fruits.

On donne aussi le nom d'*étoile* à plusieurs allées d'un jardin & d'un parc, qui viennent toutes aboutir à un même centre, à une place ronde, telle est l'*étoile* que l'on voit au-dessus de la grille sur la route du bois de Boulogne. Les allées d'une *étoile*, dans nu jardin, un parc, &c. sont ou ratissées, ou garnies d'un gazon de fines herbes appellées *bas-foin* par les grénetiers qui en vendent la semence: on fauche ce *sainfoin*, *bas-foin*, ou *bas-pré* trois à quatre fois l'année; à côté des pelouzes, ou tapis verds, on laisse des sentiers larges de quatre pieds jusqu'à huit, selon la largeur des allées: on les ratisse pour les détacher des tapis & leur donner un air de propreté: on doit entretenir & tondre, dans la saison, les *palissades* d'une *étoile*; il faut en les tondant, les serrer de près avec le croissant; des *palissades* bien gouvernées durent long-tems, & ont une meilleure grace à la vue... *Etoile*, en terme de manege, s'entend d'une marque blanche sur le front du cheval, on l'appelle autrement *plote*, c'est une bonne marque pour un cheval.

ETOILE, *en terme d'Imprimerie*, ce sont des petits caracteres en forme d'*étoile* qui ont cinq ou six pointes, dont on se sert dans l'impression, pour marquer les la-

cunes, faire des renvois & des notes.

ETOILÉE : *Morin* donne ce nom à une tulipe d'un beau violet blanc.

ETOMPE, chez les peintres en pastel, sont de petits morceaux de papiers roulés, avec lesquels on étend & l'on noie ensemble les couleurs qui ont d'abord été appliquées avec le crayon. Voyez *Pastel*.

ETOU, c'est une espéce de table à claire voie sur laquelle les bouchers attachent les moutons & les veaux pour les habiller, après qu'ils ont été tués; cette table ressemble assez à la civiere des maçons, excepté qu'elle n'a point de bras, quatre bâtons posés aux quatre angles lui servent de pieds.

ETOUFFOIR, chez les boulangers & les pâtissiers; c'est un grand vaisseau de cuivre avec son couvercle & deux anneaux, dont ils se servent pour étouffer la braise ardente qu'ils tirent de leur four, après l'avoir suffisamment chauffé.

ETOUPAGE : les *chapeliers* appellent morceau d'*étoupage*, ce qui reste de l'*étoffe* dont ils ont fait les quatre capades d'un *chapeau*, & qu'ils conservent après l'avoir feutré avec la main pour renforcer les endroits foibles de ces capades.

ETOUPE, bourre du chanvre, de la filasse & du lin : on fait de l'*étoupe* des ficelles grossieres ou des toiles, dont les tissus sont grossiers & rudes; ce sont les *serpillieres* si nécessaires pour les emballages des marchandises : on en fait aussi des bouchons de bouteilles, de la mêche à mousquet, ou de ce que les ciriers appellent du *lumignon*..... On appelle *toiles* d'*étoupes*, celles qui sont faites avec des *étoupes* de chanvre & de lin...... Les *chauderonniers* nomment *étoupe à étamer* une espéce de goupillon, au bout duquel il y a de la filasse, dont ils se servent pour étendre l'*étamure*, ou *étain fondu*, dans les piéces de chauderonnerie qu'ils étament...... *Etouper*, en terme de potier de terre, c'est remplir les fêlures & autres défauts de la poterie avec du fromage, de la cire & du suif; ce qui leur est défendu par leurs statuts.... Le tarif de la douane de Lyon nomme *étcuperies étrangeres*, les toiles d'*étoupe* qui se fabriquent hors du royaume.

ETOURNEAU, oiseau de la grosseur du merle, ordinairement noir & marqueté de taches blanches, quelquefois rouges ou jaunes, dont la queue est courte & noire, les pieds presque couleur de safran, le bec ressemblant à celui d'une pie, qui se nourrit de baies de sureau, de raisins, d'olives, de millet, de panis, d'avoine, & de plusieurs autres semences, ainsi que de vers de ciguë & de chair de cadavres : on apprivoise aisément l'*étourneau*, & on lui apprend à parler; il contient, dans toutes ses parties, beaucoup de sel volatil & d'huile. L'*étourneau* gras, jeune, tendre & nourri de bons alimens est celui qu'on doit choisir; il est d'un tempérament sec, & les médecins conseillent de ne s'en servir, dans les alimens, que quand il est bien jeune & bien gras; à mesure que l'*étourneau* vieillit, ses parties les plus balsamiques & les plus spiritueuses s'échappent au dehors, sa chair devient dure, difficile à digérer, & même d'une odeur forte & désagréable; dans le tems des vendanges l'*étourneau* est plus gras, plus délicat, & d'un meilleur gout qu'en tout autre tems de l'année, parce qu'il aime beaucoup le raisin, dont il mange même avec excès.

Les

Les *charpentiers* appellent *étourneau* & *fauconneau* une des piéces de la machine qu'on nomme un *engin* & qui sert à élever des fardeaux. Voyez *Engin* & *Fauconneau*.

ETRAPE, ou FAUCILLON, petit instrument de fer qui sert à couper & à scier le chaume : on dit *étraper le chaume*, pour dire le *scier*.

ETRASSÉ, ou ETRUSSÉ, *en terme de chasse*, se dit d'un chien qui a un os de la hanche hors de son lieu.

ETREIGNOIR, c'est un outil dont les menuisiers se servent dans leurs ouvrages d'assemblage & de placage pour serrer & emboëter ; il est de bois, & consiste en deux fortes piéces quarrées paralleles, & jointes l'une à l'autre par des chevilles ; c'est une espéce de presse qui rend le même service que le *sergent*, mais il ne lui ressemble pas.

ETREIN, foin ou paille fourragée qu'on met sous le ventre des chevaux pour leur servir de *litiere*.

ETRELAGE, droit qui se leve sur le sel, par quelques seigneurs, lorsque les voitures des fermiers des gabelles passent sur leurs terres. Depuis l'ordonnance de 1687, il est aprécié en argent, aussi-bien que tous les autres péages auxquels les sels des gabelles sont sujets sur les terres des seigneurs.

ETRESILLONS, piéce de bois qu'on met entre des ais ou dosses, qui sont appliquées contre les terres dont on craint l'éboulement, quand on creuse les fondemens d'une maison : on le dit aussi des piéces de bois qui se mettent entre deux murs & qui les étayent réciproquement.

ETRIER, appui pour le pied du cavalier qui le tient ferme à cheval, & qui lui aide à monter en selle ; ce sont des bandes de fer rondes par en-haut, plates par enbas, qui forment une ouverture pour y passer le pied à l'aise, & qui sont suspendues à la selle par une longe de cuir ; les *étriers* à barre ou à grille, doivent être forts, grands, étamés, ronds par-tout & legers ; les *étriers* Anglois sont jolis & legers ; les petits sont bons pour une course, ou pour une promenade. . . . On nomme *étriviere* la courroie de cuir par laquelle les *étriers* sont suspendus : on ajuste les *étrivieres*, on les racourcit, on les allonge avant que de monter à cheval.

ETRILLE, espéce de peigne de fer à plusieurs rangs de dents en forme de scie, avec lequel on gratte, on décrasse, & enfin on pense les chevaux. . . . Si on n'*étrilloit* pas les chevaux, la crasse s'y engendreroit, ils deviendroient galeux, & auroient d'autres infirmités. Pour bien *étriller* un cheval, on prend l'*étrille* de la main droite, & la queue de la main gauche, près de la croupe, puis on *étrille* légerement le long du corps devant & derriere, & on continue jusqu'à ce que l'*étrille* n'amene plus de crasse ; il ne faut pas peser rudement avec l'*étrille* ; cette action doit se faire sans se gêner, & légerement.

ETROIT, *en terme de manége*, est un cheval qui a les côtes serrées & plates, ou racourcies : on l'appelle *étroit de boyau*.

ETRONÇONNER, *en terme de jardinage*, c'est couper entiérement la tête à un arbre, cela arrive quand on veut greffer en poupée, ou quand la plûpart des branches venant à mourir on a lieu de présumer que l'arbre en deviendra plus beau en l'*étronçonnant*. On *étronçonne* les ormes, les noyers, les châtaigniers,

même les pêchers & les abricotiers. . . . . . Un arbre *étronçonné*, dit *la Quintinie*, peut être disposé à faire un beau buisson, & s'il est près de quelque muraille, il peut être disposé à faire un bel espalier.

ETROUSSE : ce terme est d'usage dans quelques provinces, il signifie *adjudication* de quelques biens qu'on publie en justice, & se dit particulierement des fruits de la récolte d'une année. . . . . On le dit aussi des réparations ou des ouvrages qu'on publie au rabais : on dit l'*étrousse* d'un bail judiciaire ; il est fait mention, dans quelques chartres, du droit d'*étrousse* & de celui de *mal-étrousse* ; ce sont des droits que doivent au seigneur ceux qui ont recueilli du foin dans l'année, ou qui ont des bœufs ; il consiste en quinze deniers tournois pour le foin & douze pour les bœufs. . . . . On dit en justice, il s'est fait *étrousser* à juste prix, à prix raisonnable, cette maison, ce loyer, ces fruits, &c.

ETRUSSÉ, *en terme de chasse*, se dit d'un chien boiteux qui a une cuisse qui ne prend plus de nourriture ; un chien *étrussé* est inutile.

ETUI, espece de boëte qui sert à mettre à porter & à conserver quelque chose. Les *étuis* à curedents, à épingles, à aiguilles sont de petits cylindres, creusés en-dedans, avec un couvercle, dans lesquels on enferme ces petits ustensiles de propreté ou de couture : il y en a d'or, d'argent, piqués de cloux de ces deux métaux, de bois de senteur, d'ivoire & de carton couvert de cuir.

ETUVE, parmi les confiseurs, s'entend d'un petit endroit bien fermé, & garni en-dedans par étages de tablettes de fil d'archal sur lesquelles on range des ardoises, des feuilles de fer-blanc, des planches & les tamis sur lesquels on met toutes les confitures qu'on veut faire sécher ; pour que tout ce que l'on met dans cette *étuve* séche bien, on place en-bas un poële ou un réchaud bien allumé, & même deux, si l'on a beaucoup de fruits à sécher, & si l'on est pressé : on ferme ensuite l'*étuve*, où l'on retourne voir si les confitures sont assez séches d'un côté pour les retourner de l'autre... Les *chapeliers* ont des *étuves* où ils font sécher leurs chapeaux à deux reprises : la premiere fois, après qu'ils ont été dressés & enformés au sortir de la foulerie, & la seconde lorsqu'ils ont éte tirés de la teinture. . . . . . Dans les sucreries il y a des *étuves* où l'on fait sécher les sucres lorsqu'ils ont été dressés en pain.

ETUVÉE, *en cuisine*, ou *Giblette* : on en fait avec une poitrine de veau, ou une piéce d'autre viande qu'on met bien applatie dans une terrine ou dans un pot, avec de bon bouillon ou de l'eau, de trois doigts au-dessus : on y ajoûte un demi-quarteron de moëlle ou de beurre, du sel, trois ou quatre cloux de girofle, un peu de poivre, une feuille de laurier, un brin de thym, une ciboulette ou oignon, du petit lard un demi-quarteron : on fait cuire le tout ensemble, retournant la viande de tems en tems ; quand la viande est cuite à moitié, on peut y ajoûter des asperges rompues, deux ou trois culs d'artichaux, des champignons ; le tout étant cuit parfaitement, la sauce n'étant ni trop longue ni trop courte, & de bon goût, on sert.

EVALUATION, prix que l'on met à quelque chose, suivant sa valeur : on fait, à la monnoie, l'*évaluation* des espéces à proportion de leur poids & de leur titre.

En arithmétique *évaluation* se dit de la réduction d'une fraction à sa juste valeur, comme en livres, sols & deniers, s'il s'agit d'argent, & en pieds, pouces & lignes, si c'est d'une mesure; par exemple, l'*évaluation* de trois quarts d'écu à soixante sols l'écu, est quarante-cinq sols, ou deux livres cinq sols, & l'*évaluation* de deux tiers de toise, est quatre pieds.

EVAPORER, *en terme de chymie*, c'est faire consumer & dissiper une liqueur sur le feu ou au soleil..... *Evaporer jusqu'à la pellicule*, c'est faire consumer l'humidité jusqu'à ce qu'on apperçoive une espéce de petite peau surnager sur la liqueur.

EVASER, se dit, *chez les jardiniers*, d'un arbre qu'ils ouvrent parce qu'il serre trop; ils disent d'un arbre qui s'*ouvre trop*, qu'il s'*évase* & qu'il faut le *serrer*; ainsi les poiriers de beurré s'*évasent* trop, il faut les *resserrer* ou *rapprocher*; les poiriers de bourdon se *serrent trop*; il faut les ouvrir, ou les *évaser*.

EUDOXIA: Morin donne ce nom à un œillet piqueté très-fin, d'un blanc très-beau, qui fleurit facilement, & dont la fleur est médiocrement large; il porte graine, & sa plante, fort délicate, est sujette à la pourriture.

EVENT: mettre à l'*évent*, c'est mettre à l'air, faire sécher quelque chose; les *teinturiers* mettent à l'*évent* leurs soies, leurs laines & leurs étoffes sur des perches, qu'il leur est permis de placer sur les rues en-dehors de leurs maisons.... Les marchands de vin disent qu'un vin a de l'*évent*, quand il a pris l'air, & que le tonneau n'a pas été bouché comme il faut, ce qui lui donne un mauvais goût qui le met hors de vente..... *Event* se dit aussi au sujet de l'aunage des étoffes de laine, de ce qui est donné par les auneurs au sujet de l'aunage, ce qui va à un pouce sur chaque aune; le réglement du mois d'Août 1669 veut que les auneurs mesurent les étoffes *bois à bois* & *sans évent*.... Les *fondeurs* appellent *évents* certains tuyaux de cire qu'ils attachent aux ouvrages aussi de cire, qu'ils mettent dans leurs moules entre la chape & le noyau. Les *évents* servent à donner passage à l'air pour sortir du moule, à mesure que le métal y entre. Voyez *Fondeur*.

EVENTAIL, instrument qui sert à exciter le vent & à rafraîchir l'air en l'agitant; c'est une peau très-mince ou un morceau de papier, de taffetas, ou autre étoffe légere, taillée en demi-cercle, & montée sur plusieurs petits bâtons & morceaux de diverses matieres, comme de bois, d'ivoire, d'écaille de tortue, de baleine, ou de roseau; les dames le tiennent à la main, dans l'été, pour s'*éventer*, & l'hyver dans leurs manchons pour se rafraîchir dans les lieux de spectacles où la foule cause trop de chaleur, & dans les appartemens échauffés par un trop grand feu; la monture, ou le bois de l'*éventail* sont de petites flêches ou bâtons sur quoi le papier est collé; le papier dont on se sert le plus ordinairement pour couvrir les *éventails*, est celui que, dans le commerce de la papeterie, on appelle le papier à la serpente; les ornemens dépendent du prix qu'on y veut mettre, du génie de l'*éventailliste*, ou du goût de celui qui les fait faire..... Les maîtres *éventaillistes* composent une des communautés des arts & métiers de la ville & fauxbourgs de Paris, ils n'ont des statuts que depuis 1673; quatre jurés, dont deux

se renouvellent tous les ans, ont soin des affaires du corps : l'assemblée pour leur élection se fait au mois de Septembre, à laquelle tous les maîtres peuvent assister, sans distinction d'anciens, de modernes & de nouveaux; leur patron est S. Louis : ils en ont établi la confrérie dans l'Eglise sainte Marine, quartier de la cité.

Les *émailleurs* donnent le nom d'*éventail* à une petite platine de fer-blanc ou de cuivre, de sept ou huit pouces de diametre, finissant un peu en pointe par le bout d'en-bas, où elle est attachée à une espece de queue de bois ; ils s'en servent pour n'être pas incommodés du feu de la lampe à laquelle ils travaillent, & la mettent entre eux & elle, dans un trou percé à un pouce ou deux du tube ou tuyau de verre par où le vent du soufflet excite la flamme de cette lampe.

EVENTAIL, *en terme de jardinage*, marque la figure que doit avoir un espalier : aussi dit-on qu'un *espalier* doit avoir la forme d'un *éventail*. Les arbres en *éventail* sont des arbres dont on ne laisse point venir les branches en rond, mais que l'on conduit de bonne heure à prendre une figure plate : on fait des allées de tilleuls en *évantails*.

EVENTAIRE, ou INVENTAIRE, panier plat, presque quarré, sans anse, long d'environ trois pieds, large de deux, fait d'osier vert, dont les marchands de fruits & d'herbage se servent pour vendre dans les rues leurs marchandises, elles attachent cet *éventaire* avec deux cordes qu'elles passent au cou, ou sur les aisselles.

EVENTE : les chandeliers appellent de la sorte, une petite caisse de bois sans couvercle où l'on met la chandelle qui est défilée, c'est-à-dire, qui est hors des branches, & qui n'est pas en livres. Les chandelles d'*évente* servent en petit détail, ce qui s'entend lorsqu'elles ne se vendent pas au poids, mais à la piéce.

EVENTER, se dit du vin qui s'*évente*, quand il est trop exposé à l'air, ou que le tonneau, qui le contient, est débouché. Il ne faut, à un tonneau de vin, qu'un petit trou par où l'air puisse passer : on ne sçauroit trop prendre garde au vin ; il le faut visiter souvent, & voir s'il ne prend point vent par quelque endroit; les fleurs blanches qui paroissent sur le vin marquent qu'il est *éventé*.

EVENTER *la voie*, en terme de chasse, c'est quand elle est si vive que le chien la sent, sans mettre le nez à terre, ou quand, après un long défaut, les chiens ont le vent du cerf.

EVENTILLER, se dit, *en fauconnerie*, de l'oiseau lorsqu'il se sécoue en se soutenant en l'air, comme s'il faisoit une cabriole ; un oiseau qui s'*éventille* s'égaie & prend le vent.

EVERRER, c'est ôter un nerf de dessous la langue d'un chien; cette opération faite, le chien ne mord jamais, fût-il enragé.

EUFRAISE, plante annuelle qui croît à la hauteur de la main, dont les feuilles sont petites, crêpées, dentelées tout à l'entour, astringentes & un peu ameres ; sa tige est menue & rouge, ses fleurs blanches, tirant quelquefois sur le rouge : on la trouve dans les bois, elle fleurit en Juillet & en Août, sa principale vertu est pour les yeux : cette plante est un fondant qui débouche les visceres, & rétablit la fluidité des humeurs.

EUFRASQUE: *Morin* donne ce nom à une tulipe rouge & blanc de satin.

EVIDÉ, *en manufacture de laine*, se dit d'un drap foulé à sec qui s'est échauffé dans la pile, ce qui l'a rendu lâche, creux & de mauvaise qualité. . . . *Evider les aiguilles*, en terme d'aiguillier, c'est en limer les têtes pour les arrondir, & en ôter les guarres.

EVILASSE, bois d'ébene qui se tire de l'isle de Madagascar. Voyez *Ebene*.

EUPATOIRE, plante qui naît auprès des haies, & fleurit en Juin & Juillet; elle ne porte qu'une tige chargée de branches dures comme du bois, noirâtres, minces, droites, velues, hautes d'une coudée, & davantage; ses feuilles sont semblables à celles de la quinte-feuille ou du chanvre; ses fleurs sont jaunes & rangées en épis; elle a la puissance d'incifer; sa graine, bue dans le vin, est bonne pour le foie, la dysenterie & les morsures des serpens.

EUPHORBE, plante médicinale qui croît particuliérement en Afrique & aux environs du mont Atlas, assez semblable au jonc ou à la canne, nommée *férule* par les anciens : on tire, de la partie sulfureuse de cette plante, un grand fondant; elle est pénétrante, incisive, atténuante, vulnéraire & résolutive.

EURISÉE : tulipe, colombin mêlé de blanc & de fin panaché, dit *Morin*.

EXAGONE; c'est une figure composée de six côtés égaux.

EXAMINER *un compte*, c'est le lire avec exactitude, en pointer les articles, & en vérifier le calcul pour en découvrir les erreurs.

EXCEDANT, *Excédant d'aunage*, en terme de commerce, est ce que l'on donne, ou ce qui est dû au-delà de l'aunage ordinaire en aunant les étoffes, les toiles & autres marchandises qui se mesurent à l'aune.

EXCELLENT-BURRY, œillet d'un pourpre noir sur un fin blanc, qui n'est point fort détaché; sa plante sujette à pourriture est difficile à élever : quatre boutons lui suffisent, dit *Morin*.

EXCÉS, se dit dans les bureaux des cinq grosses fermes du roi, établis sur les ports de mer; les commis de ces bureaux appellent *excès* ce que les barriques contiennent au-delà des cinquante veltes, qui est le pied ordinaire sur lequel le tarif fixe les droits de sortie; ainsi quand la barrique est de soixante veltes, l'*excès* est de dix veltes que les commis font payer à raison de tant par *veltes*.

EXCORIATION, ou ECORCHURE : on guérit les *excoriations* qui arrivent aux cuisses & aux jambes des hydropiques, en fomentant ces parties affligées avec une décoction faite de feuilles de plantain & de tussilage qui auront trempé dans la décoction, en les appliquant sur le mal en forme de cataplâme.

EXECUTEUR *testamentaire*, est une personne choisie & nommée par le *testateur*, pour veiller à l'exécution de son testament.

EXEMPLAIRE : les libraires & Imprimeurs appellent *exemplaires* les livres qu'ils impriment sur les manuscrits des auteurs, ou dont ils font des secondes éditions sur des livres déja imprimés; ainsi ils donnent, au terme d'*exemplaire*, une signification toute contraire à celle qu'il a dans l'usage commun, appellant le *manuscrit*, qui est le véritable *original*, *copie*, & nommant le *livre imprimé*, *exemplaire*, quoiqu'il ne soit que proprement la copie du *manuscrit*; chaque *exemplaire* consiste en autant de fois de volumes qu'en contient

un ouvrage ; ainſi tirer mille *exemplaires* d'un ouvrage en un, deux, trois, quatre volumes, &c. c'eſt tirer mille fois 1, 2, 3, 4 volumes, &c. n'importe de quel format, c'eſt-à-dire, ſoit *in*-16, *in*-12, *in*-8°, *in*-4°, ou *in-folio*..... Les graveurs appellent auſſi *exemplaires*, les livres de figures, d'eſtampes, de portraits, de cartes géographiques, & autres ouvrages de taille-douce qui ſont faits pour être reliés enſemble, & pour la gravure & l'impreſſion deſquels ils ont obtenu privilége.

Les libraires & graveurs ſont tenus de fournir aux ſyndic & adjoints de la librairie le nombre d'*exemplaires* réglé & ordonné par les édits, déclarations & arrêts du conſeil du roi pour chaque édition de livres qui s'impriment avec privilége, & ils ne peuvent mettre en vente aucun livre, que les *Exemplaires* n'aient été portés à la chambre ſyndicale.

EXHALAISON: ce ſont des parties terreſtres, élevées dans l'atmoſphere, principalement par l'action du ſoleil, qui forment les *exhalaiſons* ; ce qui compoſe le fond de ces *exhalaiſons*, ce ſont des particules ſalines, nîtreuſes, ſulfureuſes, bitumineuſes, &c. qui montent par les pores de l'air, comme par autant de tubes capillaires ; & ces particules ſont autant de corps électriſables par *frottemens*. Voyez *Météores* & *Tonnerre*.

EXIGER *une dette*, c'eſt en demander le payement, obliger le débiteur & le contraindre à la payer..... *Exigible* ſe dit de ce qui ſe peut *exiger*, & des dettes qui ſont bonnes, où il n'y a rien à perdre. Les marchands qui ſont tous les ans leurs inventaires, ſont deux articles de leurs dettes actives, l'un de celles qui ſont *exigibles*, l'autre de celles qui ne le ſont pas.

EXPEDIER, chez les marchands, c'eſt faire partir des marchandiſes ; & *expéditions*, parmi les banquiers, s'entend des lettres qu'ils écrivent à leurs correſpondans.

EXPERIENCE, *Eſſai*, *Epreuve*. Dans les communautés des arts & métiers, on reçoit à la maîtriſe, ſur une ſimple *expérience*, les fils des maitres, les privilégiés, & les maîtres de lettres. L'*expérience* eſt comme une eſpéce de demi-chef-d'œuvre, par lequel les jurés & ceux des anciens, qui doivent aſſiſter à la réception des chefs-d'œuvres, jugent de la capacité de l'aſpirant.

EXPERT, habile dans ſon art. *Expert*, eſt auſſi celui qui eſt nommé pour juger de la qualité de quelqu'ouvrage, le voir, l'examiner, & en faire ſon rapport, comme ſont les jurés des arts & maîtriſes, arpenteurs, meſureurs de terres, *Experts* charpentiers & maçons. L'édit du mois de Mai 1690 porte création de cinquante *experts* jurés pour la ville de Paris, ſçavoir vingt-cinq bourgeois ou architectes, vingt-cinq entrepreneurs maçons ou maîtres ouvriers ; dans les autres villes il y en a ſix où il y a parlement, chambre des comptes, ou cour des aides ; trois dans celles où il y a généralité, & autant dans celles où il y a bailliage, ſénéchauſſée, viguerie, ou autre ſiége de juriſdiction royale.... *Expert* ſignifie auſſi celui qui, exerçant un art ou métier, avec la permiſſion des maîtres de la communauté, n'a pas encore été reçu à la maîtriſe.

EXPIRATION, fin du terme accordé, jugé ou convenu pour faire une choſe, ou s'acquitter

d'une dette : on dit, *Expiration* d'une lettre de change, d'un billet payable au porteur, &c.

EXPLOIT, acte par lequel quelqu'un est ajourné ou assigné pardevant un juge compétant pour être condamné à payer ou donner au demandeur ce qu'il lui doit, ou faire exécuter ce qu'il lui a promis.

EXPLOITATION, chez les marchands de bois, c'est le travail que l'on fait dans les coupes de bois de futaie ou taillis, pour en abattre les arbres, les scier, les équarrir, les réduire aux différentes espéces de bois de charpente, de chauffage, ou autres qu'on en peut tirer, suivant leur âge & leur qualité. Voyez *Bois*.

EXPOSER *une marchandise en vente*, c'est l'étaler dans sa boutique, l'annoncer au public, ou l'aller porter dans les maisons.

EXPOSITION *du soleil* : selon les jardiniers, celle du levant est celle qui reçoit les rayons du soleil depuis le matin jusqu'à midi. L'*exposition* du couchant est celle où le soleil donne de puis midi jusqu'au soir. L'*exposition* du midi est celle où il donne le plus longtems dans toute l'étendue de la journée. L'*exposition* du nord est celle où il donne le moins. L'*exposition* du midi & celle du Levant sont, du consentement de tous les jardiniers, les deux principales, & l'emportent sur les deux autres. L'*exposition* du couchant n'est pas mauvaise, au moins elle est plus considérable que celle du nord qui est la moins bonne de toutes... Ces noms d'*expositions* marquent encore quels sont les vents qui peuvent, le plus ou le moins, donner sur les jardins, & par conséquent leur faire plus ou moins de préjudice. . . . L'*exposition* du midi, depuis le mois d'Août jusqu'au mois d'Octobre, est, généralement parlant, sujette à de grands vents. . . Celle du couchant craint, au printems, les vents de galerne, vent pernicieux pour les arbres en fleurs, & en automne les vents de la saison ; & dans les terres froides & humides elle craint les grandes pluies. . . L'*exposition* du levant, quelque avantageuse qu'elle soit, a aussi ses affections; au printems elle est sujette à des vents nord-est, &c. . . L'*exposition* du nord, en fait d'espaliers, est redoutable pour les fuits d'été, & pour quelques-uns d'automne, & fait craindre encore pour la beauté & le bon goût des fruits d'hiver ; mais elle est d'un grand avantage, pendant les grandes chaleurs, pour les légumes & les fruits rouges, sçavoir, les fraises, framboises, groseilles, &c.

EXPRIMER, c'est, *en terme de chymie*, presser une matiere pour en faire sortir le suc, ou celui de quelque autre matiere dont elle est empreinte.

EXTIRPER ou DEFRICHER, c'est mettre une terre en état d'être cultivée : on *défriche* les bois, on *défriche* & on *amende* les près, les landes, les terres en friche, & les terres trop humides.

Pour *défricher* les bois on arrache tout ce qu'on peut d'arbres, avec leurs racines : on coupe les autres, on essartit les buissons & broussailles, on fend, & on arrache les souches & les racines, on brûle les fougeres & autres mauvaises herbes, & on fait ensuite les labours & semences.

Les *bois défrichés* ne rapportent que trop dès les premieres années, parce qu'ils abondent en substances & en sels neufs pour les grains; les feuilles & les herbes, qu'on y enterre pour le labour, servent encore à les engraisser, ensorte que les pre-

mieres années, le bled est extrêmement dru, pousse fort en herbe, peu en grains, & ne donne presque que de la paille ; il faut donc n'y semer la premiere année que du chenevi, de l'avoine, ou quelque autre grain un peu vorace ; l'année suivante le froment y réussira à souhait.

On ne fume les terres novales qu'au bout de quatre ans ; c'est le tems ordinaire après lequel elles commencent à s'affoiblir.

Pour *défricher* & *amender* les prés qui ne donnent pas beaucoup d'herbes, & dont on espere plus de profit en grains qu'en foins, il n'y a qu'à les labourer souvent, ou bien en enlever la superficie du pré en la coupant avec la bêche par petits gazons larges d'un pied & demi, longs de trois pieds, & épais de deux : on les laisse sécher au soleil pendant huit à dix jours sur le pré même ; au bout de ce tems, d'espace en espace, comme d'environ onze toises en quarré, on y fait, avec ces gazons séchés, des fourneaux ronds, chacun de deux brasses de diametre en-dedans, & de deux brasses & demi de haut : on les dresse autour de quelques fascines de bois entremêlées de pailles qu'on a mis en travers, tant pour soutenir les mottes, que pour qu'elles cuisent également.

EXTRACTION : ce terme appartient à la *chymie* & à l'*arithmétique* ; lorsqu'il appartient à la *chymie*, il signifie la séparation que l'on fait des parties les plus subtiles d'un corps, avec les parties les plus grossieres ; lorsqu'on le prend pour un terme d'*arithmetique*, il désigne des régles par lesquelles on peut trouver les racines quarrées, cubiques, &c. d'une quantité donnée, elles sont de la derniere infaillibilité ; par le moyen de ces régles, vous trouverez que 10 est la racine quarrée de 100, que 100 est la racine de 1, 000, 000. Voyez le *Dictionnaire de physique*, au mot *Arithmétique*.

EXTRAIRE, *en terme de chymie*, c'est séparer la partie pure d'avec la grossiere ; l'*extrait de geniévre* est excellent contre la peste, c'est pour cette raison qu'il est vulgairement appellé la *thériaque des paysans* : on en prend de la grosseur d'une féve le matin à jeun, & l'on ne prend rien que trois heures après.

EXTRAIRE, *en terme de commerce*, signifie faire le dépouillement d'un journal, ou de quelque autre livre de marchands & banquiers pour voir ce qui leur est dû par chaque particulier, ou les sommes qu'ils en ont reçues à compte.

EXTRAIT, *en terme de négoce*, est un projet de compte qu'un négociant envoie à son correspondant, ou un commissionnaire à son commettant pour le vérifier... *Extrait* est aussi ce qui est tiré d'un livre ou d'un registre d'un marchand... *Extrait* est aussi un des livres dont les marchands & banquiers se servent dans leur commerce ; c'est ce qu'on appelle le *livre de raison*, ou autrement le *grand livre*.

EXTRAVAGANTE, nom que *Morin* donne à une anémone à peluche, d'une figure toute extraordinaire, dont la couleur est blanche, rouge & verte.

EXTRAVASER, ou S'ETENDRE, *en terme de jardinage* ; *La Quintinie* dit, La *gomme s'extravase* à la partie de la branche rompue ou écorchée.



FAB FAC

FABER, ou FORGERON, poiſſon de mer, dans lequel on trouve les inſtrumens des *forgerons*, & dont la chair eſt bonne à manger, il eſt armé de côté & d'autre, d'os aigus & tranchans, & on le trouve près des rochers.

FABREQUE, plante qui croît dans les lieux pierreux, qui fleurit au mois d'Août: priſe en breuvage, elle eſt excellente contre la morſure des ſerpens,pour les convulſions, ruptures & contre la difficulté d'uriner ; elle fait tomber les verrues longues, &c. Cette plante eſt branchue, haute de deux pieds, a des feuilles ſemblables au ſerpolet, & des fleurs attachées à la tige par intervalle, comme celles du marrube.

FABRICANT : ce nom ſe donne à ceux qui font travailler ſur le métier à la *fabrique* des étoffes & des draps d'or, d'argent, de ſoie, de laine, & autres pareilles ſortes d'ouvrages. Voyez *Manufacture*. . . On donne quelquefois le nom de *fabricateur* aux ouvriers des monnoies ; mais il ne s'entend ordinairement que des *faux-monnoyeurs* : & *fabrication* eſt l'action du monnoyeur qui *fabrique* les eſpéces ou la fonte d'une nouvelle monnoie. . . . Le terme *fabrication* ſignifie auſſi la confection des billets de banque.

FABRIQUE, eſt la façon ou la maniere de conſtruire quelque ouvrage ; ſuivant les réglemens des manufactures, le nom du lieu de la *fabrique* des étoffes, & celui de l'ouvrier qui les a *fabriquées*, ſont mis en laine ſans abbreviation ſur le chef & premier bout de chaque piéce ; à ce même côté du chef, au bout de la liſiere, il y a un petit morceau de plomb plat & rond, ſur lequel eſt empreint le nom du lieu où l'étoffe a été *fabriquée*, avec les chiffres de l'année : on l'appelle *plomb de fabrique* ; mais il n'eſt appliqué qu'après que les étoffes ont été viſitées par les maîtres & gardes jurés des manufactures.

FACE, *en terme d'exploitation & de marchandiſe de bois*, ſe dit du côté des arbres ou pieds corniers que les officiers des eaux & forêts ont marqué de leur marteau, pour déterminer l'étendue des coupes adjugées aux marchands.

FAÇON, s'entend de la maniere dont une étoffe eſt fabriquée. . . . . Il ſe dit auſſi de divers ornemens, diverſes figures & embelliſſemens que l'on donne à un ouvrage. . . *Façon* ſignifie encore le travail de l'artiſan, la peine, le tems qu'il a employé à un ouvrage, & ſur quoi ſe régle ſa récompenſe & ſon travail. . . . Les peigniers appellent *peigne de façon*, le buis, l'ivoire, la corne, l'écaille & autres matieres qu'ils ont préparées avec l'écouënette, ou la rape fine, de façon qu'il ne reſte plus qu'à y faire les dents.

FAÇON, *en agriculture*, ſignifie les labours &les cultures que l'on donne aux terres & aux vignes. Faire la caſſaille des terres, les biner, tiercer, & faire tous les travaux que demande l'agriculture, font autant de *façons* qu'on y donne. Pour bien *façonner* les terres, il faut s'y prendre de bonne heure, à propos & en faiſon, autrement on perd ſon tems & ſa peine ; auſſi une terre bien *façonnée* rapporte toujours plus que celle qu'on a négligée.

FAÇONNÉ, se dit d'un drap, d'un taffetas, d'un velours, &c. qui sont si bien *façonnés* que l'ouvrier n'a rien oublié pour la perfection de ces sortes d'étoffes. Une étoffe *façonnée* est celle qui, par opposition à une *étoffe unie*, a diverses *façons* ou desseins sur la superficie.

FAÇONNIER, dans les manufactures, est l'ouvrier qui *façonne* les étoffes; il y a autant de *façonniers*, qu'il y a de différentes étoffes à *façonner* dans une manufacture. Le marchand *façonnier* de soie est celui qui prépare les soies pour être employées aux étoffes. Les *façonniers* de drap & autres étoffes de laine, sont tenus par les réglemens, de porter leurs étoffes au sortir du foulon pour être visitées & marquées aux bureaux des jurés drapiers.

FACTEUR; dans le commerce, est un commissionnaire, un commis, un courtier, homme qui agit pour un autre, achete & vend pour lui.. . . Dans les messageries on nomme *facteur*, celui qui tient les regiftres, qui fait, délivre les ballots, paquets, marchandises, qui les fait décharger sur son livre, & qui reçoit, pour le fermier, les droits de la voiture, s'ils n'ont pas été acquités au lieu du chargement. . . . . *Facteur* est aussi un commis embulant des postes qui va, par la ville, porter & distribuer les lettres arrivées par les courriers.

FACTORIE : ce mot ne s'entend que des endroits des Indes orientales, & autres parties de l'Asie, où les nations de l'Europe envoient leurs vaisseaux pour trafiquer, & où ils entretiennent des *facteurs* & des commis pour faire les achats des marchandises du pays, & pour vendre ou y échanger celles qu'on y porte d'Europe. La *factorie* tient le milieu entre le comptoir & la loge; elle est plus considérable que celle-ci, moins importante que l'autre; ainsi la *factorie* est un bureau où un *facteur* fait le commerce pour ses maîtres, ou pour ses commettans.

FACTUM, nom qu'on donne aux mémoires que les parties font imprimer pour l'instruction des juges qui doivent décider les procès. Les *factums* & *mémoires* ne sont pas sujets aux régles établies pour l'impression; la seule signature de l'avocat, ou du procureur tient lieu de permission & d'approbation à l'Imprimeur.

FACTURES, compte, état, ou mémoire qu'un marchand envoie à un autre marchand, un associé à son associé, un commissionnaire à son commettant, ou un facteur à son maître. Les *factures* qui s'envoient avec les lettres d'avis, font mention de la date des envois, du nom de ceux qui les font, des personnes à qui ils sont faits, du tems des payemens, du nom du voiturier; des marques, numero des balles, ballots, paquets, caisses ou tonneaux. La *facture* fait encore mention des especes, qualités & quantité des marchandises renfermées sous les emballages, comme aussi de leur numero, poids, mesures ou aunages, prix & frais faits pour raison d'icelles; des droits d'entrée & de sortie, si l'on en a payé; de ceux de commission & de courtage, si on en a convenu, enfin de tout ce qu'il en a coûté pour l'emballage, le portage, & autres telles menues dépenses; de toutes les sommes avancées, droits payés & frais faits que l'on doit former en total au pied des *factures*. Les marchands appellent liasse de *facture* un lacet dans lequel ils enfilent les *factures*, les lettres d'avis, celles d'envoi & de demande, & autres telles

écritures qui peuvent servir d'instruction à mesure qu'ils les reçoivent de leurs correspondans ; ils ont un livre de *factures* sur lequel ils dressent les *factures*, ou *comptes* de différentes sortes de marchandises qu'ils reçoivent, qu'ils envoient ou qu'ils vendent ; ce livre de *facture* est du nombre de ceux que, dans le commerce, on appelle *livres d'aides*, ou *livres auxiliaires* ; il sert dans les parties doubles & les parties simples.

FAGOT, en général, c'est un assemblage de plusieurs choses menues, liées avec une hare, ou autre semblable lien ; les tonneliers appellent *futailles en fagots*, celles dont tous les bois sont taillés, mais qui ne sont pas encore montées, ni reliées de cerceaux..... *Plumes en fagot*, sont les plumes d'autruche, encore en paquets, telles qu'on les tire de la premiere main.

En terme d'exploitation & de marchandise de bois, *fagot* signifie de menus morceaux de bois ronds, au-dedans desquels on enferme quelques broutilles ; on lie le tout ensemble avec une hare par le milieu ; les *fagots* qui sont une partie du négoce de bois à brûler sont plus ou moins longs, suivant l'usage des lieux où ils se fabriquent ; en les façonnant on les mesure avec une chaînette, pour qu'ils aient une longueur & une largeur toujours égale. Les *fagots* destinés pour Paris ont trois pieds & demi de long, sur dix-sept à dix-huit pouces de tour ou grosseur, à l'endroit de la hare ; ils sont garnis en-dehors de paremens raisonnables, & en-dedans de menu bois sans mêlange de feuillages. Avant que d'exposer les *fagots* en vente qu'on amene à Paris par la riviere, les marchands sont obligés d'en faire porter un échantillon au bureau de la ville, afin que, sur le rapport des mouleurs de bois, le prix en soit fixé par les prévôts des marchands & échevins. Les *fagots* se vendent au cent & quatre par-dessus, suivant l'ordonnance de la ville du mois de Décembre 1672 : ils viennent par bateaux, les uns de Normandie, & se vendent comme les coterets dans les ports de l'Ecole & Malaquais ; les autres viennent par les rivieres d'Yonne & de la Marne, & entrent dans la Seine, au-dessus de Paris, & se vendent à la porte S. Bernard, sur le quai des Miramionnes ; l'ame du *fagot* est le menu bois renfermé dans le milieu, les paremens sont les gros bâtons qui sont à l'extérieur ; les regratiers vendent & châtrent les *fagots*, ce qui leur est cependant défendu par les ordonnances de la ville ; ils ne peuvent pas, ni les crocheteurs, les vendre au-dessus de la taxe faite à l'hôtel-de-ville, pour le regrat, dont ils doivent avoir la pancarte affichée à leur boutique.

Le *fagotage* se paye au millier ; le *fagoteur* est le bucheron qui travaille dans les bois, & met le menu bois de branchage en *fagots*: on donne en quelques endroits le nom de *fagotaille* à la garniture de la chaussée d'un étang, parce qu'elle se fait avec des *fagots*.

Fagotter des plumes d'Autruche, c'est, *en terme de plumassier*, les mettre en paquets. Il est défendu aux maîtres plumassiers de Paris, par leurs statuts, de mettre en *paquets* ou en *fagots* les plumes brutes pour les revendre, comme venant de la premiere main.

FAIANCE. Voyez *Fayance*.

FAILLES : les femmes Flamandes donnent ce nom à une espéce d'écharpe de soie à gros grain, qu'elles portent ; c'est ce qui fait

qu'on appelle cette étoffe *taffetas à failles.*

FAILLINE : on donne ce nom à une espece de serge qui se fabrique en plusieurs lieux de la généralité de bourgogne; cette étoffe, au retour du foulon, doit avoir une demi-aune de large ; la chaîne est composée de huit cens quatre-vingt fils qui composent vingt-deux portées de quarante fils chaque portée, les lisieres comprises.

FAILLITE, espece de banqueroute causée par incendie, guerre, perte de vaisseau, ou autre accident imprévu qui nous rend insolvables, sans qu'il y ait de notre faute, & sans soustraction frauduleuse de nos effets : ainsi la *faillite* est distinguée de celle qui est appellée véritablement *banqueroute*, qui est toujours frauduleuse ; en effet la *faillite* est forcée, & la *banqueroute* est volontaire. Voyez *Banqueroute.*

FAIM-VALE, maladie de cheval, ceux qui sont travaillés de cette maladie sont ordinairement très-maigres, quoique très-grands mangeurs; il est impossible de les engraisser ni de les rassasier, & il n'y a point de remedes à cette maladie.

FAINE, sorte de gland, où noisette que produit le hêtre ; c'en est la semence : on en engraisse les pourceaux, aussi-bien qu'avec du gland : *Les usances des bois sont les pâtis, la faine & les glandées.*

FAIRE, dans le commerce, est employé en bien des sens ; par exemple, *faire queue*, c'est rester reliquataire & ne pas faire l'entier payement de la somme qu'on étoit convenu d'acquitter..... *Faire une bonne maison*, *faire bien ses affaires*, c'est s'enrichir par son commerce.... *Faire un fonds*, c'est amasser de l'argent & le destiner à quelque entreprise considérable.... *Faire fonds sur quelqu'un*, c'est compter sur sa bourse, ou sur son crédit.... *Faire de l'argent*, c'est en ramasser par la vente de ses fonds, de ses meubles ou de ses marchandises pour acquitter ses billets, lettres de change, ou autres dettes.... *Faire un trou à la lune*, c'est s'évader pour ne pas payer ses dettes, ou être en état de traiter plus sûrement avec ses créanciers.. *Faire les deniers bons*, c'est s'engager à suppléer de son argent, ce qui peut manquer à une somme promise..... *Faire bon pour quelqu'un*, c'est être sa caution, c'est promettre de payer soi-même, faute de payement par celui pour qui on fait bon : *Faire bon*, signifie aussi tenir compte à quelqu'un d'une somme à l'acquit d'un autre..... *Faire pour un autre*, c'est vendre pour lui, être son commissionnaire : *Faire trop cher une étoffe*, c'est la priser au-delà de sa valeur.... *Faire prix d'une chose*, c'est convenir entre le vendeur & l'acheteur de la somme qu'elle vaut. Voyez *dans les grands Dictionnaires toutes les autres significations* du mot *Faire.*

FAIRE *boire les queues* ; chez les mégissiers & chamoiseurs, c'est faire tremper les peaux de chevre, de mouton & autres, dans quelque eau courante, après qu'elles ont passé sur le chevalet, ou sous le couteau du côté de la chair: cette façon se donne immédiatement avant de les travailler de fleur pour la seconde fois ; le tems que l'on fait *boire les peaux* est différent, suivant la chaleur.

FAIRE *la traite* : on se sert de ce terme sur la côte de Guinée pour le commerce des Négres, & l'on y dit, *Faire la traite des*

Négres, au lieu d'*acheter des Négres*.

FAISAN, oiseau à-peu-près de la figure & de la grosseur du coq, dont le bec est long d'un travers de pouce, recourbé en son extrémité, la queue fort longue, de différentes couleurs. Le *faisan* est d'un goût exquis, & servi sur les tables les plus délicates. Le *faisan* mâle est plus gros, plus beau, d'un goût plus agréable que la femelle; il vit dans les bois, de fruits, semences, baies & d'avoine, ce qui contribue à rendre sa chair d'un bon suc; il est en automne plus gras, qu'en tout autre tems; il contient beaucoup d'huile & de sel volatil, fortifie, restaure, rétablit les hétiques & les personnes convalescentes, & se digere facilement: on doit choisir le *faisan* tendre, gras, jeune & bien nourri.

Il y a une autre espéce de *faisan* qui est l'*urogallus* des anciens, c'est le *coq de bruyere*, dont deux espéces, la grande & la petite. La premiere, de la grandeur *du coq d'Inde*, a la tête noire, le bec court, le cou long, les plumes de couleur noirâtre ou rougeâtre. La seconde appellée *faisan de montagne*, differe par sa petitesse: l'une & l'autre habitent les montagnes, les forêts & les pays septentrionaux. Ils ont tant de chaleur, qu'ils demeurent sur la neige pendant trois mois, sans en être incommodés; leur chair est d'une saveur délicieuse, a les mêmes vertus que celles du *faisan*; elle est séche, & contient, par conséquent, peu d'humeurs visqueuses & grossieres; elle fournit un bon suc & un aliment solide & durable. Voyez le *Dictionnaire raisonné des animaux* aux mots *Faisans* & *Coqs de bruyere*.

On plume les *faisans* & les *faisandeaux*, vuidés, refaits, épluchés proprement, piqués de menu lard, on les met à la broche couverts d'une feuille de papier, & on les fait cuire à petit feu: étant presque cuits, on ôte le papier, on leur fait prendre une belle couleur dorée, on les tire de la broche, & on les sert chaudement avec une sauce au verjus, sel, poivre, ou à l'orange. Le *faisan* se mange encore rôti couvert d'une bonne barde de lard, à la sauce à la carpe, à la braise, farci, en pâté chaud, en pâté froid, & d'une infinité d'autres façons, & de quelque maniere qu'on l'apprête, il ne peut produire aucuns mauvais effets, si l'on n'en fait pas d'excès: cependant il est moins sain en *pâté* que de toute autre maniere, parce que le lard, les graisses, & autres choses semblables ne servent qu'à rendre sa chair plus indigeste.

On prend les *faisans* aux filets, avec des piéges qu'on appelle *poches à lapins*, & avec des chiens couchans instruits à cette chasse, aux lacets & aux collets faits de crins de cheval. Voyez les *Amusemens de la chasse ou de la pêche*, ou le *Dictionnaire d'agriculture, tome II*; ceux qui élevent des *faisans*, & qui donnent aux poules des œufs de *faisannes* à couver, doivent prendre garde que les renards & les fouines n'entrent dans la *faisanderie*; il ne faudroit que cela pour tout détruire: on nourrit d'abord les jeunes *faisandeaux* avec des œufs de fourmis.

FAISANCE: c'est un terme dont on se sert dans la plûpart des baux, des terres & biens de campagne, qui se dit des charges & obligations qu'un fermier s'oblige au-delà du prix de son bail, comme de faire quelques réparations, d'acquiter des rentes, donner quel-

ques poulets, beure, chanvre, ou autres menues denrées, sans déduction du prix de la ferme; ce mot, dans les vieux titres, signifioit *corvée*.

FAISCELLE, vaisseau à faire des fromages, de terre, ouvert par-dessus, rond tout autour, plat par-dessous, percé de petit trous pour faire écouler le petit lait ou la sérosité du lait.

FAISEUR, est encore consacré à tous les ouvriers de tous les arts & métiers: on dit, *Faiseur* de bas au métier: *Faiseur* d'instrumens de mathématique: *Faiseur* d'instrumens de musique, &c. On dit aussi, avec une espéce de mépris, d'un médiocre auteur, d'un mauvais poéte, c'est un *faiseur de livres*, c'est un *faiseur de vers*, & ainsi de tous ceux qui ne réussissent pas en quelque genre que ce soit dans ce qu'ils entreprennent.

FAISSE, ou FESSE, *en terme de vanier*, est l'osier tors dont les vaniers font leurs ouvrages. Ils appellent *faisserie* ses ouvrages à claire-voie, comme les claies, clavettes, saladiers, cages, &c. & *mandrerie*, les ouvrages d'osier qui ne sont point à jour, comme vans, hottes, &c.

FAISSES, ou FÆCES D'HUILE, c'est la partie grossiere & épaisse de l'huile qui, étant reposée, tombe au fond des barils; c'en est le sédiment ou la lie: plus il y a de *faisses* dans une piéce d'huile, moins le marchand y trouve son compte: toutes sortes d'huiles en produisent, mais celle de baleine en donne plus; celle de noix, moins, &c. On emploie les *faisses* d'huile à différens usages: on en consume beaucoup dans les manufactures de savon, particuliérement pour les plus communs: les corroyeurs s'en servent dans l'apprêt de leurs cuirs pour les amollir & les rendre plus doux, il y en entre aussi quelque peu dans la fabrique des flambeaux communs qui sont de poix de résine: on en frotte & on en enduit les vis des pressoirs, ce qui tient lieu de savon noir & de graisse. Voyez *Huile*.

FAITE, *en terme de manufacture de drap*, est le dos du drap ou d'une autre étoffe de laine, c'est le côté opposé aux lisieres: lorsqu'une piéce est pliée en dedans, lisiere sur lisiere, l'acheteur est en droit de faire auner son étoffe, ou par le côté du *faîte*, ou par celui des *lisieres*, suivant le *réglement du* 3 *Oct.bre* 1689.

FAITIERE, est une tuile courbée en rond, qui sert à couvrir le *faîte* des maisons. Voyez *Tuile*.

FAITS & ARTICLES: on nomme, en jurisprudence, *faits & articles* un certain détail de *faits* sur lesquels une partie fait interroger son adversaire.

Dans le commerce on dit: C'est un *prix fait*, un *marché fait*, un *compte fait*, pour dire un compte arrêté, un marché conclu, un prix fixé. . . . . *Comptes faits* sont des livres d'*arithmétique*, comme ceux de Barrême.

Fait des marchands, c'est le *droit de boëte* qui se leve sur la riviere de Loire.

FALOURDE, gros fagot composé de menus rondins, de bois flotté, & ordinairement de bois blanc lié par les deux bouts, dont cinquante font la voie qui ont trois pieds & demi de long, & vingt-six pouces de tour, avec lesquelles les boulangers & les pâtissiers chauffent leur four: on en fait aussi avec les hares & rouettes qui attachent & lient les trains; les regratiers en font le détail & les vendent à la piéce à ceux qui

n'ont pas la faculté d'acheter, pour leur chauffage, du bois à la voie.

FAN. Voyez *Faon*.

FANAGE : ce mot s'entend de tout le feuillage d'une plante, on dit, le *fanage* de cette plante est beau & agréable.... *Fanage* est aussi l'action de *faner* l'herbe d'un pré fauché, & le salaire de ceux qui sont employés à cette besogne; ce travail, qui se fait au mois de Juillet, consiste à étendre l'herbe d'un pré fauché, à la remuer pour la faire sécher, & à en faire des veillotes & des meulons : quand l'herbe des prés est fanée, séchée, mise en meule, on la transporte dans le fénil. Voyez *Foin*.

FANE, *en jardinage*, s'entend pour la feuille : *la Quintinie* dit, la *fane* ou la *feuille* de cette plante est différente de celle de cette autre.

FANEQUE, c'est le nom qu'on donne dans quelques villes d'Espagne, comme à Cadix, à Saint-Sebastien, à Bilbao, à une mesure de grains. Il en faut vingt-quatre de Saint-Sebastien, pour le tonneau de Nantes & de la Rochelle, c'est-à-dire, neuf septiers & demi de Paris, & il en faut vingt à vingt-un de Bilbao pour un tonneau de Nantes & de la Rochelle, parce que les *fanaques* de Bilbao sont plus grandes.

FANER, avec le pronom personnel, se dit des *fleurs* & des *fruits* qui se flétrissent ; le grand hale *fane* les fleurs. Les fleuristes étendent des toiles sur les carreaux des belles tulipes & des belles anémones pour empêcher qu'elles ne se *fanent*; il y a des fruits qui se *fanent* en mûrissant, les feuilles des arbres & des plantes se *fanent*, quand au lieu d'être droites, étendues, comme sont celles des arbres & des plantes qui se portent bien, elles sont renversées, pliées & flétries, ce qui marque que l'arbre souffre, & a besoin d'arrosement, ou que la plante n'a pas encore fait des racines. Ainsi les melons, concombres, &c. se *fanent* les premiers jours qu'ils sont plantés, si le soleil leur donne sur la tête, à moins que le jardinier ne les couvre de vieux fumier, la cloche pardessus; quand les feuilles de l'oranger sont *fanées*, c'est une preuve qu'il demande de l'eau.

FANFARES, airs mesurés qu'on sonne au lancer, à la vue du cerf, à l'halaly & à la curée.

FANO, c'est un petit poids, dont on se sert à Goa pour peser les rubis, il est de deux carats de Venise.

FANON, sorte de marchandise qu'on tire de la baleine. Voyez *Baleine*.

FANON, poil des jambes des chevaux au derriere du boulet, c'est aussi la peau qui prend sous la gorge d'un bœuf.

FANTI : nom que les Vénitiens donnent aux clercs & facteurs du collége du commerce, qui font, pour les marchands, les protêts des lettres & billets de change.

FAON, petit du daim & du cerf; quelques-uns préferent les *faons* qui tettent à ceux qui sont plus vieux ; mais la viscosité de leur chair est si grande, qu'on n'en sçauroit manger, sans être dégoûté. Le *faon de daim* se mange comme le *daim*, excepté la marinade qui ne doit pas être si forte : on sert, pour grande entrée, une cuisse de *faon* avec la croupe, moitié piquee, moitié pannée, garnie de petits pâtés, & une poivrade par dessus. On le mange encore rôti à l'aigre-doux, après avoir été piqué de menu lard.

FARAIS : on nomme ainsi, au bastion de France, les *filets* dont

on ſe ſert pour la pêche du corail.

FARATELLE, poids dont on ſe ſert dans quelques lieux du continent des Indes, qui vaut deux livres de Lisbonne, où la livre eſt de quatorze onces, poids de marc, ce qui revient à une livre trois quarts de Paris.

FARCE, ſe dit, en cuiſine, des viandes, ou autres choſes qu'on hache pour en farcir après quelques volailles ou autres viandes, tant en gras qu'en maigre. On fait des *farces* de bien de façons, & en maigre on en fait de brochets, de carpes, d'anguilles, de barbeaux, & autres poiſſons ſemblables, déſoſſés, hachés enſemble & bien menu : on fait une omelette pas trop cuite, avec des champignons, des trufes, du perſil, de la ciboule. On hache l'omelette & le reſte, on y ajoûte mie de pain trempée dans du lait, beurre, & quelques jaunes d'œufs. La *farce* du tout bien liée, on la fait cuire pour la manger ſeule, ſi l'on veut, ou l'on en farcit des ſoles, des carpes, &c. ſur l'arrête. On en fait de petites andouillettes, on farcit des choux, des pigeons, tout ce qu'on veut, ſi c'eſt un jour gras ; en général, les *farces* ſont indigeſtes & peſantes à l'eſtomac.

FARCIN, maladie de cheval, humeur ſouvent avec ulcere, cauſé par un virus dangereux : il y a le *farcin volant*, le *farcin cordé*, le *farcin cul-de-poule*, & le *farcin intérieur*. Le *farcin volant* ſe connoît par certains boutons qui viennent par tout le corps comme des cloux, ce *farcin* eſt facile à guérir ; le *farcin cordé* ſe connoît par les groſſes duretés en forme de cordes qui viennent entre cuir & chair, & toujours le long des veines, & particuliérement de celles du plat des cuiſſes, de l'encolure, des ars, & le long du ventre. Il ſe forme, dans ces cordes, des boutons qui s'ulcerent, & qui jettent du pus & de la matiere au-déhors. Le *farcin cul-de-poule*, très-difficile à guérir, ſe connoît par des tumeurs & boutons qui, venant à percer, ſont ſans pus, mais qui ſont voir les bords de l'ulcere, teints d'un noir rouge. Le *farcin intérieur* produit des boutons entre cuir & chair. Si l'on n'y remédie bientôt, le mal rentre & cauſe un déſordre terrible dans le corps du cheval qui en meurt, celui qui vient au-devant du poitrail ſe guérit très-aiſément.

Dans ces différentes ſortes de *farcins*, on commence par ſaigner le cheval, pour diminuer la trop grande effervеſcence du ſang; mais il ne faut pas abuſer de la ſaignée, ce ſeroit mettre le cheval ſur les dents : on le purge enſuite pour diſpoſer le corps & déboucher les obſtructions, avec une once & demie d'aloës lucide, une demi-once de racine de jalap, autant de ſublimé doux, une once & demie de vieille thériaque : on pulveriſe tout ce qu'on peut réduire en poudre : dans le tems qu'on veut donner la médécine, on délaie la thériaque dans du vin, on met le jalap, puis l'aloës : on fait avaler le tout au cheval, on rinſe le pot & la corne avec un demi-ſeptier de vin. Le cheval doit être bridé ſix heures avant la priſe, quatre heures après, & deux jours de ſuite : on lui ôte le foin & l'avoine, & on ne lui donne que du ſon mouillé : ſi le remede n'opere pas aſſez, on lui donne des pilules faites avec une once de ſené, autant de racines d'hermodactes, trois drachmes d'agaric, quatre de belle ſcammonée, une once de cinnabre, le tout pulvériſé

rifé groſſiérement, on y ajoûte deux livres de lard deſſalé & rapé, on y mêle une dragme de cannelle, autant de gérofle, fenouil & gingembre, de chacun deux ſcrupules: on donne ces pilules au cheval, en obſervant les mêmes choſes que pour le remede précédent.

Quand le cheval, ſaigné & purgé de la ſorte, commencera à guérir, il faut ſeulement, quand les boutons ſont mûrs, les percer pour en faire ſortir la matiére; s'ils ne ſéchent pas, & qu'ils ſe cavent en lévres, on les poudre une fois avec du réagal pulvériſé finement: au bout de neuf jours, l'eſcarre tombe & laiſſe une plaie nette qu'on deſſeche avec quelque poudre; il y a bien d'autres remedes pour guérir du *farcin*: mais nous renvoyons au *Nouveau parfait Maréchal*, ou à l'*Ecole de cavalerie* de la Gueriniere; l'abondance des matieres que nous avons à traiter dans cet ouvrage, ne nous permettant pas d'entrer, ſur chacune, dans de trop longs détails.

Mais en faveur de ceux qui font valoir leurs biens de campagne, nous devons dire encore que le cheval prend le *farcin*, lorſqu'il eſt voiſin d'un autre qui en eſt infecté, parce que ce mal ſe communique par la malignité dont il eſt rempli; l'avoine nouvelle, le foin nouveau, avant qu'il ait ſué, trop abondamment donnés aux chevaux leur donne le *farcin*, ainſi que le trop grand travail dans les chaleurs de l'été, & la trop grande abondance de ſang quand il eſt échauffé. Le *farcin* vient encore aux chevaux, lorſqu'on veut les engraiſſer trop tôt, après avoir eu beaucoup de fatigue, principalement quand ils ſont maigres & échauffés, le trop de nourriture fait naître auſſi le *farcin*, ſi on n'exerce les chevaux avec prudence, & ſi on ne les ſaigne pas ſouvent. Le *farcin* le plus dangereux eſt celui qui fait jetter par le nez, & que ce qui en tombe eſt mêlé de ſang, peu de chevaux en réchappent; le *farcin*, dont les boutons ne viennent point à ſuppuration, mais qui, étant crevés, pouſſent de la chair d'un rouge brun, & qui ſurmonte beaucoup, eſt encore une cure très-douteuſe; le *farcin* qui vient à la tête eſt le moins dangereux & le plus aiſé à guérir de tous, à moins qu'il ne croiſſe quelques boutons en forme de glande entre les deux os de la ganache, qui croiſſent exceſſivement.

FARDER, c'eſt, dans le commerce, employer l'artifice pour faire paroître une choſe plus belle qu'elle n'eſt: ainſi on dit, *Farder la marchandiſe*, qui ſignifie n'en faire paroître que le plus beau; il eſt défendu aux tonneliers, par leurs ſtatuts, d'employer de l'*oſier fardé*, il faut qu'il ſoit loyal & marchand.

FARDOS; c'eſt une monnoie d'argent & monnoie de compte, & qui a cours à Bantam; chaque *fardos* peut valoir trente-cinq ſols ſix deniers, monnoie de France; & les cinq ſont environ neuf livres.

FARGOT, à Lille en Flandres, on dit *fargot* pour *ballot*, ou petite *balle* de marchandiſes du poid de cinquante à ſoixante livres; deux *fargots* font la charge du mulet ou d'un cheval de bât.

FARINE, grain moulu, réduit en poudre, dont, avec le bluteau, on a ſéparé le ſon. Les *farines* à faire du pain ſont celles de froment, du méteil, du ſeigle, du ſarraſin ou bled noir, du maïs, de l'orge, de l'avoine, &c. La

farine d'avoine dont on fait du pain en basse Normandie, & ailleurs s'appelle *gruau*, & sert pour les boissons & bouillies rafraîchissantes. Les *farines* dont on fait le pain ordinaire, celle de froment pour les gens à leur aise dans les provinces, & celle de seigle ou de méteil, pour les ouvriers & les gens de la campagne, ont différens degrés de bonté & différens noms, suivant les diverses divisions du bluteau par où on les passe; la plus belle est celle qu'on appelle *pure fleur de farine*, ensuite celle qu'on appelle la *farine blanche* d'après la fleur, puis les *fins gruaux*, viennent après les *gros gruaux*, & enfin les *recoupettes*. Les bonnes *farines* sont celles qui sont les plus séches, qui se conservent davantage, qui rendent beaucoup de pain, qui boivent bien l'eau, & pour qui il faut un four chaud. La *farine de bled niélé* rend le pain violet; l'eau trop chaude, aux *fines farines*, donne un pain de couleur rouge. La *farine du bled germé* rend la pâte lâche & difficile à bouffer dans le four; la plûpart des *farines* qui s'emploient à Paris, & qui n'y sont pas moulues aux environs, comme à Montmartre & ailleurs, viennent de Picardie, de Meulan, de Pontoise, de Nantes, de Saint-Germain & de Poissy. Celles de Meulan & de Pontoise passent pour les meilleures, celles de Picardie sont les moindres; celles de Mantes, Poissy & Saint-Germain tiennent le milieu. Par l'ordonnance de la ville de Paris de 1672, est prescrite la quantité de *farines* que peuvent acheter à la fois, & combien en peuvent faire provision, les regratiers, boulangers & pâtissiers.

Les gantiers & parfumeurs emploient la *farine* de féve & de haricot dans les poudres qu'ils font pour dessécher les cheveux; la *folle farine*, qui est le plus leger de la *farine* que le vent enleve & qui s'attache aux parois du moulin, sert pour faire l'amydon... La *farine* de pois & de froment, avec leur son, est au nombre des drogues que les teinturiers appellent *non colorantes*, parce que d'elles-mêmes elles produisent aucune couleur; mais elles leur servent à incorporer sur les laines, soie, fils & étoffes, la teinture des *drogues colorantes*.

La *farine* de seigle entre dans les médicamens résolutifs : on se sert de *farine* d'orge mouillée pour donner aux chevaux en rafraîchissement; la *farine* d'avoine est très-bonne pour des bouillies rafraîchissantes, & on a dit que la *farine* de féve & d'haricots sert à faire de la poudre à poudrer.

FARINEUX, *fruits farineux*, se dit d'un fruit dont la chair n'est pas ferme, & sent comme la farine; cela arrive aux poires qui, venues en mauvais fonds, ont passé leur maturité, & n'ont plus la quantité d'eau & la finesse de chair qu'elles devroient avoir; le lansac, le doyenné, le petit vin, l'épine, sont sujets à devenir *farineux*.

FARREAGE: on donne ce nom en Bresse, à quatre ou cinq mesures de bled que les métayers retiennent pour payer le maréchal qui forgera & racommodera pendant l'année les socs & les fers de la charrue.

FARTHING, ou FARDIN, petite monnoie de cuivre d'Angleterre, qui a cours environ pour un liard ou trois deniers de France; il y en a de quadrubles, de doubles & de simples. Quatre *farthings* simples valent un sol d'Angleterre; ils portent le nom &

l'image du roi, avec une femme au revers, & l'inſcription, *Britannia*; ils ont tous également cours dans le royaume, mais pour les petits payemens.

FASEOLE, eſpéce de légume, autrement appellée *haricot*, & à Paris *féve*. Voyez *Féve*.

FATIGUE: la grande *fatigue* ruine en peu de tems les chevaux; ſi l'on n'y remedie pas, ils deviennent maigres, langoureux, abattus; il faut commencer par leur donner du repos, enſuite les ſeigner au col, & leur faire prendre tous les jours deux onces de foie d'antimoine dans du ſon mouillé, du ſon pour nourriture & quelques lavemens faits d'une décoction de mauve, guimauve, pariétaire, feuilles de violette dans deux pintes d'eau, & une chopine ou trois demi-ſetiers d'urine de vache, & dans la colature demi-livre de miel mercurial, & un quarteron de beurre frais. On donne le ſoir ce lavement tiéde au cheval, & pendant quinze ou vingt jours, du foie d'antimoine; pour nourriture du ſon mouillé qu'il mangera avec l'eau où on aura diſſous deux ou trois onces de polycreſte, & dans ſa boiſſon on délaiera du miel; il y a des chevaux qui ſe rétabliſſent en peu de tems, d'autres qui demandent bien plus de ſoin: on connoît qu'un cheval commence à profiter, lorſqu'il mange & boit très-bien & qu'il ne ſe vuide point trop.

FAU, ou FOU. Voyez *Hêtre*.

FAUCHAISON, tems où l'on *fauche* les prés, c'eſt ſur la fin de Juillet, quand l'herbe eſt mûre & dans un beau tems; la *fauchaiſon* des regains ſe fait au mois de Septembre. *Fauche* ſe dit de ce qu'un homme peut *faucher* en un jour. Une *fauchée* eſt la quantité de quatre-vingt cordes; c'eſt le travail d'un jour pour un *faucheur*; il y a de l'adreſſe à *faucher* les près & les avoines, la pratique au reſte y rend habile. Un *faucheur* doit avoir les bras robuſtes pour bien manier la faux, & l'adreſſe qu'il acquiert par l'exercice pour *faucher* l'herbe bien raſe. Un *faucheur qui fauche* l'herbe tantôt trop haut tantôt trop bas, ne ſçait pas ſon métier. Un *faucheur* doit ſçavoir battre ſa faux quand elle eſt émouſſée, ce qu'il fait ſur une petite enclume portative qu'il pique en terre, & un marteau avec lequel il frappe ſur le tranchant de ſa faux.

FAUCILLE, inſtrument de fer fait en croiſſant, dentelé, monté d'un petit manche de bois qui ſert à faire la moiſſon du bled, de l'orge & autres ſemblables grains; ce ſont les taillandiers qui ſont les *faucilles*, & les quinquailliers en ſont le commerce; il ſe fabrique des *faucilles* aux environs de Paris, la plus grande quantité vient de Forêt, de Champagne, & de quelques autres provinces. Les *faucilles* en Provence n'ont point de dents, elles coupent comme un couteau bien affilé. *Pline* fait mention de deux ſortes de *faucilles*; dont l'une eſt plus petite & moins courbée que celle dont on ſe ſert ordinairement: elle eſt propre dit-il, pour couper l'herbe dans les buiſſons, ce n'eſt qu'en Italie qu'on s'en ſert... *Faucillon*, inſtrument fait en forme de *faucille*: on appelle du *bois à faucillon* du menu bois taillis aiſé à couper avec cet inſtrument.

FAUCON: c'eſt le nom général de tous les oiſeaux qu'on éleve dans la fauconnerie, on en connoît de pluſieurs ſortes, ſçavoir, le *faucon*, le *gerfaut*, le *ſacre*, le *lanier*, l'*émerillon*, le *hobreau*, qu'on appelle *oiſeau de leurre*.

Voyez *ces mots*. On appelle *faucon pélérin*, celui qui vient des pays éloignés dont on ne trouve point l'aire, & qu'on a pris depuis le mois d'Octobre jusqu'en Janvier. *Faucon gentil*, celui qui est le plus aisé à dresser qu'on prend en Août & en Septembre. *Faucon niais*, celui qui a été pris dans le nid ou dans le roc, étant encore tout petit : on lui donne le nom de *faucon royal*, parce qu'on l'éleve aisément. On nomme *faucon sor*, celui qui a encore son premier plumage & les pennes de l'année. *Faucon hagard*, celui qui est fier & bizarre, qui a mué & changé de plumes : on l'appelle aussi *faucon de repaire* & *faucon branchier*. Le mâle du *faucon* se nomme *tiercelet*, parce qu'il est un tiers moins gros que la femelle : on apporte d'Espagne des *tiercelets de faucon* qui se perdent dans les nues, qui ne vont jamais au change, qui tiennent long-tems sur l'aile, & qui sont très-justes dans leurs remises, ils servent au vol des *courlis* & des *cannepétieres*.

L'art de la *fauconnerie* qui n'avoit rien de noble dans les commencemens s'est rendu si recommandable, que les princes & les personnes de la plus grande distinction en ont fait leurs plus grands plaisirs. *Aristote* & *Pline* ont les premiers écrits sur la *fauconnerie*. *Elien* & *Jules Firmius* sont les premiers qui l'ont réduite en art. Le premier vivoit sous l'empereur *Adrien*, le dernier sous le régne de *Constantin*, fils du grand *Constantin*. Nous avons *Jean Franchieres*, grand prieur d'Aquitaine, *Tardif d'Esparon*, gentilhomme provençal, & plusieurs autres qui nous ont laissé des Traités en françois sur la *fauconnerie*. . . . . Il y a un choix à faire des oiseaux de *fauconnerie* ; ceux qu'on apporte de Suisse sont fort estimés ; il en vient de Russie, dont l'*affaitage* est fort aisé, généralement parlant, les oiseaux de ces climats sont toujours de meilleure *affaite* que ceux qu'on envoie d'ailleurs : on fait aussi cas de ceux qu'on tire des Alpes, du côté de Véronne & de Trente : le Dannemarck en fournit aussi. Quand on a ces oiseaux jeunes, on les met dans un cabinet où il y a deux fenêtres assez larges, grillées en-dehors en maniere de cage, ensorte qu'elles puissent contenir ces oiseaux pour y prendre le soleil : ces fenêtres doivent être garnies chacune d'une petite perche & de petits gasons sur lesquels ces oiseaux peuvent se reposer; outre ces perches, il en faut mettre d'autres dans le cabinet, proche desquelles il doit y avoir un baquet plein d'eau & haut d'environ un pied & demi:on leur renouvelle cette eau tous les deux jours, crainte que s'empuantissant,elle ne porte avec elle quelque mauvaise qualité, capable d'incommoder les *faucons* : on garnit le tour de ce baquet de sable de riviere & de petites pierres, comme choses très-nécessaires pour commencer à les rendre plus propres à la volerie,mais ceux qui sont prêts à être *affaités* doivent être mis dans un endroit obscur pour les rendre dociles,ou bien on leur sille les yeux avec une aiguillée de fil.

Avant que d'enfermer les jeunes oiseaux, on a d'abord soin de les armer, on les paît tous les jours à sept heures du matin & à cinq heures du soir, toujours sur le poing, s'il est possible, afin de les apprivoiser & de leur faire connoître l'homme ; c'est en prenant de pareils soins qu'ils sont à moitié dressés, quand on veut leur donner les autres instructions

neceſſaires pour les rendre parfaits, & les faire voler de bonne action; leur nourriture doit être de la chair de petits chiens de lait, de petits chats, pigeonneaux & poulets qu'on a la précaution de leur hacher. Faute de ces viandes on leur donne du bœuf ou du mouton haché avec un œuf, cela contribue beaucoup à leur faire venir un beau pennage.

Un *fauconnier* doit être bien inſtruit dans cet art pour inſtruire les oiſeaux qu'on commet à ſes ſoins; ſa principale occupation eſt de leur donner tous les jours les leçons convenables, & de ne rien épargner de ſes peines pour les rendre habiles voleurs. Pour bien conſerver les oiſeaux en ſanté, & les tenir en état de voler, on leur donne une fois ou deux la ſemaine des pierres; c'eſt un remede dont ils ſe ſervent naturellement. Si les oiſeaux ne tiennent ni par le haut, ni par le bas, on les cure avec une pilule groſſe comme un petite féve, & compoſée avec de la manne, l'aloës, le myrthe, le ſafran, l'agaric, la rhubarbe, le clou de gérofle, le tout pulvériſé enſemble, ſuivant la quantité de bols qu'on veut faire, & qu'on garde dans un boëte pour en donner aux oiſeaux attaqués du rhume, des filandres, ou quand ils ont fait quelques efforts, ou choqué trop fortement contre le gibier. Voyez les *Amuſemens de la chaſſe & de la pêche.*

FAUDAGE; dans les manufactures d'Amiens, ſignifie la même choſe que *pliage*; il ſignifie auſſi la marque ou fil de ſoie que les corroyeurs des étoffes de laine mettent aux piéces d'étoffes qu'ils plient & appointent après les avoir levées de deſſus le courroi; ainſi *fauder* une *étoffe* eſt la plier en double dans ſa longueur, enſorte que les deux liſieres ſe touchent, & *fauder* eſt auſſi marquer avec de la ſoie une étoffe après qu'elle a été corroyée.

FAUDET, chez les *laineurs* & *empleigneurs*, eſt une eſpéce de grand gril de bois ſoutenu de quatre petits pieds auſſi de bois, placé ſous la perche à lainer pour recevoir l'étoffe à meſure qu'elle ſe laine. Les *tondeurs de draps* ont auſſi une eſpéce de *faudet* pour mettre ſous la table à tondre, dans lequel ils font tomber l'étoffe lorſque la tablée eſt entiérement tondue. Ce *faudet* eſt compoſé de deux piéces qui, jointes enſemble par le milieu, reſſemblent à une eſpéce de manne qui n'auroit point de bordure aux deux bouts.

FAVEUR, nom donné à de petits rubans de ſoie fort étroits qui ont preſque cinq lignes de largeur, qui ſe fabriquent à Lyon & dans le Forez. La *nompareille* a trois lignes de moins.

FAVEUR, *jour de faveur*, ſe dit, dans le commerce, des dix jours que l'ordonnance accorde aux marchands, banquiers & négocians, après l'échéance de leurs lettres, billets de change pour les faire proteſter, ces dix jours ſont appellés *faveur*, parce que proprement il ne dépend que des porteurs de lettres de change de les faire proteſter dès le lendemain de leur échéance, mais on ne peut différer de les faire proteſter faute de payement au-delà du dixieme jour, ſans courir riſque que la lettre ne demeure pour ſon compte particulier. Les *dix jours de faveur* ſe comptent du lendemain du jour de l'échéance des lettres, à la réſerve de celles tirées ſur la ville de Lyon, payables en payemens, qui doivent être proteſtées dans les trois jours après le payement

échu ; les dimanches & fêtes, même les plus solemnelles, sont compris dans les dix jours de *faveur*, & les porteurs de lettres y doivent faire attention & s'en faire payer la veille ou les faire protester, si l'échéance tombe ces jours de dimanche & de fête. Il n'y a point de bénéfice de dix jours de *faveur* pour les lettres payables à vue ; elles doivent être payées si-tôt qu'elles sont protestées.

Faveur, dans le commerce, s'entend des marchandises qui, n'ayant pas d'abord du débit, se mettent en vogue...On dit aussi des *actions* de compagnies de commerce, que leurs billets prennent *faveur*, quand ils ont du crédit dans le public.

FAULDES, nom, *en terme des eaux & forêts*, donné aux fosses charbonnieres où l'on fait du charbon..*Fauldes* signifie aussi un parc, ou un lieu fermé où l'on retient le bétail à la campagne.

FAULX, ou FAUX, instrument de fer à long manche, avec lequel on coupe les avoines, l'herbe des prés, le sarrasin & autres. Les taillandiers font ces *faux* à faucher, & les quincailliers en font le commerce. Voyez *Fauchaison*.

FAUSSE EQUERRE, instrument en usage chez les menuisiers, charpentiers, maçons, marbriers & tailleurs-de-pierre pour mesurer ou tracer des angles irréguliers; il y a la *fausse équerre de fer* & la *fausse-équerre de bois*; la premiere appellée aussi *compas à fausse-équerre*, est un compas dont les jambes sont plates jusqu'à six pouces près de leur extrémité, qui s'arrondissent & se terminent en pointe ; ces compas n'ont qu'une charniere simple, ensorte qu'en les ouvrant ou les resserrant, ils donnent aux angles autant de degrés que ceux qui s'en servent en ont besoin. La *fausse-équerre de bois* sert aux mêmes usages que celle de fer, &, à la matiere prés, lui est tout-à-fait semblable, mais elle n'est pas si longue & n'a point de pointe : les menuisiers se servent de la *fausse-équerre* de bois, les tailleurs de pierre & marbriers de celle de fer, & les charpentiers de l'une & de l'autre ; il y a des *fausses-équerres* de bois à l'usage de ces derniers ouvriers qu'ils appellent *buveaux* : la piéce mobile de l'une des deux branches de cet instrument est un peu ceintrée en-dedans, & celle de l'autre est rabatue en chanfrein.

FAUSSE-FLEUR, se dit, en fait de melons & de concombres, des fleurs au-dessous desquelles il n'y a point de fruit qui y tiennent, car aux bonnes fleurs des uns & des autres, le fruit paroît avant que la fleur s'épanouisse au bout, & si le tems est favorable, le fruit noue ; si le tems est mauvais, que la couche ne soit pas assez chaude, le fruit coule, c'est-à-dire périt...... *Fausse-fleur* se dit encore de la fleur qui n'est pas la *fleur du fruit*, comme la *fleur* du mûrier, la *fleur* du noyer, &c.

FAUSSE-MONNOIE, c'est celle qui n'est pas au titre des ordonnances, ou qui est fabriquée par d'autres que les officiers commis à cet effet. Voyez *Monnoie*.

FAUSSE-OPALE, sorte de pierre précieuse nommée *girasol*. Voyez *ce mot*.

FAUSSE-TEINTURES : on appelle ainsi les teintures qui se font avec des drogues défendues qui, falsifiant les couleurs, durcissent & dégradent les étoffes : on voit dans les réglemens pour les teinturiers, tant du grand que du petit teint, quelles sont les bonnes &

& les mauvaiſes drogues. Voyez *Teint.*

FAUSSURES: les fondeurs nomment ainſi les parois de la cloche, à l'endroit où ils commencent à ſe recourber en dehors & à s'élargir.

FAUTRAGE, *en terme de coutume*, c'eſt le droit qu'ont des ſeigneurs, de mettre des bêtes chevalines & vaches aux prés de leurs vaſſaux, & même avant que les prés ſoient fauchés.

FAUVE: c'eſt une des cinq couleurs ſimples & matrices des teinturiers. Avec la racine, l'écorce, la feuille de noyer, ou la coque de la noix, on fait une très-bonne couleur, *fauve* couleur de racine ou de noiſette: la ſuie de cheminée fait encore le *fauve*: on s'en ſert dans quelques couleurs où entre le *fauve*: on ſe ſert de la garouille dans la nuance de gris de rat: il n'y a point de nuances du *fauve*, il entre ſeulement dans la compoſition de pluſieurs couleurs.

FAUVE, *bête ſauvage*: c'eſt un cerf, un daim, un chevreuil, y compriſes les femelles.

FAUVETTE, oiſeau de voliere, dont le chant eſt très-agréable; la *fauvette* à tête noire, & la *fauvette* à tête rouge, approchent fort du *bec-figue*, & ne vaut pas moins que l'ortolan, quand elle s'eſt nourrie de figues, de raiſins, & autres choſes meilleures que les grains de ſureau; la *fauvette* a les mêmes vertus que le *bec-figue*, & s'apprête, en cuiſine, de la même maniere. Voyez *Becca-figue.*

FAUX-BOIS, *en terme de jardinier*, eſt la branche d'un arbre venue dans un endroit où elle ne devoit pas venir, & qui d'ordinaire devient beaucoup plus groſſe & beaucoup plus longue que toutes les autres branches de l'arbre, auxquelles elles volent une partie de leur nourriture: on coupe ce *faux-bois*, à moins qu'on n'ait deſſein de rajeunir l'arbre & d'ôter toutes les vieilles branches pour conſerver ce *faux-bois*: les mauvaiſes branches ſont celles qui viennent contre l'ordre de la nature: elles ont les yeux plats & fort éloignés, ce qui fait qu'on les appelle *branches de faux-bois.* Pour entendre cet ordre de la nature, dit *la Quintinie*, il faut ſçavoir, 1°. que les branches ne doivent venir que ſur celles qui ont été racourcies à la derniere taille, ainſi toutes celles qui viennent en d'autres endroits ſont branches de *faux-bois.*

FAUX-FRAIS. Voyez *Frais.*

FAUX-FUYANT, ſente à pied dans les bois.

FAUX-JOUR, fauſſe lumiere, clarté ſombre & oblique que la plûpart des marchands ſe procurent, parce que ces *faux-jours* ſont favorables à leurs étoffes, pour cela ils couvrent les fenêtres de leurs magaſins, ou le haut de leurs boutiques, de machines de bois qui ſe hauſſent ou ſe baiſſent à leur gré, ſuivant qu'ils ont beſoin de plus ou moins de lumiere pour faire valoir leurs marchandiſes: ces machines s'appellent *abattans*, parce qu'elles s'*abattent* à la volonté du maître, & *abat-jour*, parce qu'elles abattent & diminuent le jour.

FAUX-MARCHER, ſe dit d'une biche qui biaiſe en marchant, ou d'un cerf qui a mis bas.

FAUX-MARQUÉ, ſe dit de la tête d'un cerf qui n'a que ſix cors d'un côté & ſept de l'autre: on dit alors: Il porte quatorze *faux-marqués*, car le plus emporte le moins.

FAUX-PLI dans une étoffe, c'eſt celui qui n'eſt pas comme il

doit être, & qui en diminue la beauté. Les marchands en détail prennent bien garde qu'il n'y ait de *faux-plis* dans leurs étoffes.

FAUX-REMBUCHEMENT : c'est lorsqu'une bête entre dans un fort dix ou douze pas, & revient tout court sur elle pour se rembucher dans un autre lieu.

FAUX-SAUNAGE, commerce de faux sel : il ne s'exerce ordinairement que sur les frontieres de celles qui sont privilégiées ; il n'y a point de commerce de contrebande qui soit défendu sous des peines plus rigoureuses que celui du *faux-saunage* ; les nobles qui s'en mêlent sont dégradés de noblesse & privés de leurs charges, & leurs maisons, qui ont servi de retraite aux *faux-sauniers*, rasées ; les roturiers attroupés en armes, envoyés aux galeres pour neuf ans, en cas de récidive, pendus : s'ils font ce trafic sans armes, condamnés à une amende de trois cents livres, avec la confiscation de leurs harnois, chevaux, charrettes, bateaux, &c. pour la premiere fois ; aux galeres de neuf ans pour la seconde : si, en termes de *faux-saunage*, ils ne sont que, ce qu'on appelle, de simples *porte-cols*, ils sont condamnés à deux-cents livres d'amende, & s'ils récidivent condamnés aux galeres pour six ans : les femmes & les filles sont aussi sujettes aux peines du *faux-saunage*, sçavoir, à deux cents livres pour la premiere fois, au fouet & à trois cents livres pour la seconde, & au bannissement perpétuel hors du royaume, pour la troisieme. Le commerce des sels étrangers est aussi sévérement puni : quiconque en fait entrer, sans une permission par écrit, encourt aussi les peines de galeres : on nomme *faux-sel*, tout sel étranger qui entre en France sans permission, & celui qui, se trouvant dans l'étendue des gabelles, n'a pas été pris dans un des greniers à sel du royaume, ou chez les regrattiers.

FAYALLE, monnoie de compte du Japon, qu'on évalue à une pistole de France ; il y en a qui la font valoir jusqu'à douzé livres dix sols.

FAYANCE, poterie fine faite de terre vernissée, ou plutôt émaillée, dont l'invention est venue de Fayance, ville d'Italie. Les *fayances* peintes par *Raphaël* & *Jules Romain* sont recherchées des curieux, & d'un grand prix, celles qui se font en France viennent de Nevers, Rouen, Saint-Cloud, qui n'approchent pas ni pour les desseins, ni pour la finesse, ni pour l'émail de celles de Hollande : je ne parle pas de la manufacture royale de Séve, établie depuis plusieurs années, sous la protection du roi, dont les ouvrages qui en sortent égalent du moins pour la beauté, le dessein, la richesse & la délicatesse, la *porcelaine* de Saxe, & les connoisseurs estiment que les *porcelaines* de France l'emportent aujourd'hui sur celles du Japon & de la Chine. Il y a à Paris une communauté sous le nom de marchands verriers, maîtres couvreurs de flacons & bouteilles en osier, &c. Ce sont ces marchands à qui l'on donne le nom de *fayanciers*.

FEILLETTE, ou FEUILLETTE, espéce de futaille propre à mettre des liqueurs.

FELIN, petit poids en usage chez les orfévres & les monnoyeurs, il pese sept grains & un cinquieme de grain, le marc est composé de six cens quarante *félins*, & deux *félins* font la maille.

FELLE, longue canne de fer percée & vuidée dans toute sa

longueur, qui sert, aux gentils-hommes verriers, à prendre le verre pour le souffler & en faire plusieurs sortes d'ouvrages. La *felle* a environ cinq pieds de long, presque d'un pouce de grosseur: les glaces de miroir qui n'excedent pas quarante-cinq pouces de volume sont soufflées avec la *felle*, les autres au-dessus se coulent comme on coule le plomb.

FELONIE, injure grave, déloyauté, & révolte du vassal contre son seigneur. ... On nomme aussi *félonie* la déloyauté du seigneur envers son vassal, il n'est pas plus permis au seigneur suzerain de manquer à son vassal, qu'à celui-ci de manquer à son seigneur suzerain.

FELOURS, monnoie de cuivre qui se fabrique à Maroc, qui ressemble au gros double de France.

FENAISON, tems où l'on fène, ou on fane les foins, & l'action de faner.

FENDERIE : on nomme ainsi le lieu des forges où l'on fend le fer, après qu'il a été coulé en gueuse.

FENDEUR, terme qui a plusieurs significations. Ceux qui scient, fendent & serrent le bois de corde à Paris sont appellés *scieurs* & *fendeurs de bois*. . . . . . Les bucherons qui, dans les forêts, abattent le bois & le débitent en quartier sont appellés *bucherons*. . . . . *Fendeurs*, dans les ardoiseries, est l'ouvrier qui fend les calots, ou pierres d'ardoises... On nomme *pierre en fendis* une pierre d'ardoise fendue en plusieurs parties, & prête être à taillée & équarrie.

FENDOIR, c'est un morceau de buis ou d'autre bois dur de sept à huit pouces de long, avec une espéce de tête partagée en trois dont chaque piéce est taillée en pointe de diamant dont se servent les vaniers pour fendre l'osier en trois; pour ce faire ils amorcent le gros bout de l'osier en l'ouvrant en trois parties, pour y insinuer la tête de l'outil, & le conduire avec un mouvement à demi-circulaire jusqu'à la derniere pointe de l'osier, l'osier en deux ou en quatre, se fend avec le couteau.... Les bouchers ont un moyen couperet qu'ils appellent *fendoir*, ou *fentoir*, ils s'en servent pour fendre les veaux & les moutons, après qu'ils les ont égorgés; ils ont aussi un *fendoir* tout de fer, dont la lame a plus d'un pied de large, & autant de longueur qui se courbe en demi-cercle par le dos, c'est leur *fendoir*, ou *fentoir à bœuf*.

FENDRE, *se fendre*: on dit que des pêches, des prunes se *fendent*, quand elles quittent le noyau, la pêche se *fend*, le pavie ne se *fend* point, les damas, les prunes & abricots se *fendent net*.

FENETRE, dans un bâtiment, est une ouverture pratiquée en plusieurs endroits pour donner passage à la lumiere : les ouvroirs ou les boutiques des maîtres oyers & rôtisseurs de Paris sont nommés, dans leurs anciens statuts, des *fenêtres*.

FENIL, dans une maison de campagne, endroit où l'on met le foin pour le conserver, & autres fourages, comme cosses de pois, ou de vesses, ou d'autres herbes qu'on a fait sécher après les avoir ramassées par les champs.

FENIN, monnoie de compte, & espéce courante de cuivre d'Allemagne, valant deux deniers & demi de France, il en faut douze pour le gros, vingt-quatre gros pour la richedalle, prise sur le pied de l'écu de France de soixante sols.

FENISON, *terme de coutume*, c'est le tems où il est défendu de

mener les bêtes dans les prés, elle dure toute l'année pour les porcs, parce qu'ils gâtent le fonds en fouillant, mais pour les autres bêtes il commence à la Notre-Dame de Mars, & dure jusqu'à ce que les prés soient fauchés, ou que le regain soit coupé ou enlevé.

FENOUIL, plante qu'on seme dans les jardins potagers dont la tige est droite, cannelée, creuse, qui s'éleve à la hauteur de cinq ou six pieds, qui a des feuilles d'un verd obscur, découpées en longs filamens, d'une odeur agréable & d'un goût aromatique : les ombelles qui croissent à la cime de la tige produisent des fleurs à cinq feuilles disposées en roses : à ces fleurs succedent des fruits qui renferment chacun deux graines oblongues, arrondies, cannelées sur le dos, applaties de l'autre côté, d'une couleur noirâtre & d'un goût âcre : sa racine est longue & grosse comme le doigt : les feuilles & les semences de *fenouil* fortifient l'estomac, adoucissent les âcretés de la poitrine, sa semence chasse les vents, aide à la digestion. On fait entrer, dans les salades, les jets de *fenouil* encore nouveaux & tendres : on fait une liqueur nommée *fenouillette*, composée d'eau-de-vie & de semence de *fenouil* ; la meilleure & la plus agréable se fait avec une pinte d'essence de *fenouil*, & une pinte de bon esprit-de-vin qu'on met dans une terrine, avec six pintes de la meilleure eau-de-vie, une pinte d'eau bouillie, & une pinte de sucre clarifié. Si après ce mélange elle est encore trop violente, il faut y ajoûter de l'eau bouillie & du sucre à proportion : on la clarifie avec un quarteron d'amandes douces, un peu pilées, & un poiçon de lait : on passe le tout deux ou trois fois à la chausse, jusqu'à ce que la *fenouillette* soit bien claire... Pour faire de l'*essence de fenouillette*, on prend cinq pintes de la meilleure eau-de-vie, autant de bon vin blanc, une livre & demie de bonne semence de *fenouil*, deux onces de réglisse coupée & bien écrasée ; le tout étant mis dans l'alambic, on le bouche avec le parchemin, on le met dans une étuve, ou sur la cendre chaude en infusion pendant deux jours, on distille ensuite la liqueur comme l'esprit-de-vin, à un feu médiocre, pour qu'elle bouille toujours également, ce qui reste après la distillation de l'essence, & qui s'appelle *goutte blanche*, n'est propre que pour laver les mains.

Le *fenouil* fait partie du négoce des marchands épiciers droguistes, confiseurs & apothicaires ; ils le tirent des environs de Montpellier, où il s'en recueille une très-grande quantité : on s'en sert, en médécine, étant propre, ainsi que l'anis, à dissiper les vents qui sont dans le corps, & à corriger certains purgatifs, les confiseurs en font des dragées qu'ils débitent sous le nom d'anis ; les bonnes qualités du *fenouil* sont d'être nouveau, tirant sur le verd, longuet, bien nourri, d'un goût doux, sucré, ayant l'odeur agréable, il ne faut pas qu'il soit mélangé de poussieres, de menues buchettes, ou d'autres corps étrangers, il y a une autre sorte de semence que l'on nomme *fenouil sauvage*, & le *fenouil marin*, nommé *bacille*, en latin *creta marina* ; c'est ce qu'on appelle la *passe-pierre* qui se confit dans le vinaigre, soit toute seule, soit avec des cornichons, ou de petits concombres ; pour le *fenouil sauvage*, les marchands du corps de l'épicerie n'en font presque pas de commerce.

FENOUILLET, pomme venue d'Anjou, appellée ainsi à cause de

ſon goût ; il y a du *fenouillet* blanc, du jaune, du gris & du rouſſâtre ; la chair en eſt fine, l'eau ſucrée, & le fruit a le petit parfum de la plante dont il porte le nom : on le mange depuis le mois de Décembre juſqu'en Février.

FENUGREC, plante appellée par quelques-uns *Sénegré*, très-commun en pluſieurs provinces de France, & qui ſe cultive particuliérement à Aubervilliers, près de Paris : elle eſt ronde, creuſe, d'un blanc obſcur, a des feuilles petites, à demi-rondes, dentelées, diſpoſées à-peu-près, comme celles du tréfle : de ſa fleur qui eſt petite & blanche naît une gouſſe longue & pointue, raiſonnablement groſſe, de la forme d'une corne de bœuf, ou de bouc ſauvage ; la graine, enfermée dans cette gouſſe, porte le même nom que la plante, n'eſt pas ſi groſſe qu'un grain de chenevis ; elle eſt dure, ſolide, de figure triangulaire & d'une odeur forte & aſſez mauvaiſe : quand elle eſt nouvelle, ſa couleur eſt jaune, preſque dorée, gardée elle eſt rougeâtre, & même brune. Il ſe fait un grand commerce de cette graine en France, & on en envoie dans les pays étrangers, ſur-tout en Hollande & en Angleterre, elle réuſſit très-bien dans le rouge écarlate de France. Les médécins l'ordonnent en décoction ou en cataplaſme, ſeulement à l'extérieur pour amolir & réſoudre : on en donne aux beſtiaux, ſur-tout aux chevaux, pour les engraiſſer & leur donner de l'appétit. Pour l'uſage de la teinture, on choiſit le *fenugrec* nouveau, bien nourri, & de la couleur la plus dorée, s'il eſt poſſible.

FEODER, meſure commune des liquides d'Allemagne, mais dont les diviſions ne ſont pas partout les mêmes ; dans le Wirtemberg le *féoder* eſt de 6 *ames*, l'ame de de 16 *yunes*, l'yune de 10 *maſſes* ; ainſi il y a 960 *maſſes* dans le *féoder*. . . . . A Nuremberg, le *féoder* eſt de 12 *héemers*, le héemer de 64 *maſſes*, ce qui fait 768 *maſſes au féoder*. . . . A Heidelberg, le *féoder* eſt de 10 *ames*, l'ame de 12 *vertels*, le vertel de 4 *maſſes* ; ainſi il faut 480 *maſſes* pour le *féoder*. . . . A Ausbourg, le *féoder* eſt de 8 *jez*, & le jé de 2 *muids*, ou 12 *beſons*, le beſon de 8 *maſſes*, ce qui fait 768 *maſſes*, comme à Nuremberg, pour un *féoder*... A Vienne, le *féoder* eſt de 32 *héemers*, le héemer de 32 *achtelings*, l'achteling de 4 *ſeiltens* ; l'*ame* de 80 *maſſes*, le *fertel* nommé auſſi *ſchreve*, de 4 *maſſes* ; le *driclink*, meſure propre à la capitale d'Autriche, de 24 *héemers* ; ainſi des autres villes d'Allemagne, le *féoder* eſt la charge d'une charrette tirée par deux chevaux.

FER, métal compoſé de vitriol, de ſoufre & de terre, dur & ſec, difficile à fondre, mais ductile, avec lequel ſe font tous les outils des artiſans ; les *mines de fer* ſont communes dans les trois anciennes parties du monde, ſur-tout en Europe, & il y en a beaucoup en France. L'Amérique ſi feconde en mines des plus précieux métaux, n'a point de *mines de fer* ; auſſi ſes habitans n'eſtiment-ils pas tant l'or & l'argent que ce métal ſi utile. Les *mines de fer* ſe trouvent à différentes profondeurs : on en trouve ſouvent à un, deux ou trois pouces de terre, mais ordinairement il faut fouiller juſqu'à quatre, à cinq ou ſix pieds de fond ; la forme de la *mine de fer* eſt quelquefois en pierre de la groſſeur du poing, & quelquefois en ſable : quand on a amaſſé

la matiere de *fer* qu'on veut fondre, on la lave pour en séparer la terre, on la met dans de grands fourneaux avec du charbon qu'on couvre de *caſtine*, eſpece de minéral, ou terre particuliere qui ſe trouve mêlée avec la *mine de fer*; faute de *caſtine*, on ſe ſert de cailloux, ou greve de riviere, ou pierre à faire la chaux. Quand le feu a été mis au charbon on l'anime de plus en plus par le moyen de pluſieurs gros ſoufflets que la chûte de quelque ruiſſeau fait ordinairement mouvoir: on n'emploie que du charbon bien ſec & de jeune bois gardé d'un an ou deux, car le nouveau charbon, & fait de vieux bois, ſe conſume facilement & rend le *fer* trop caſſant.

Quand la *mine* eſt fondue & bien écumée, on la fait couler par un trou réſervé exprès à l'avant du fourneau, d'où, ſortant avec rapidité, & comme un torrent de feu, elle tombe dans les moules diverſement préparés, ſuivant la diverſité des ouvrages qu'on veut fondre, comme des canons, des plaques de cheminée, des boulets, des bombes, des landiers, des marmites, quantité d'uſtenſiles de cuiſine, & enfin des gueuſes de dix à douze pieds de long, ſur dix à douze pouces de large, du poids de ſeize à dix-huit cent livres, quelquefois davantage; plus la *mine* eſt en fuſion, plus le *fer* eſt excellent. Le *fer* de cette premiere façon s'appelle *fer de fonte*; le *fer de fonte* d'Allemagne ſoufre la lime, celui de France ſe polit avec le grès & l'émeril; les marchaux, les taillandiers, les ſerruriers, &c. ne travaillent le *fer* que quand il a été fondu une ſeconde fois, & qu'il a été réduit en verges de pluſieurs longueurs, groſſeurs & largeurs; alors il ſoufre la lime & il ne peut plus ſe fondre. Le *fer* de divers échantillons ſe diſtingue par ſes différens noms, & par ſes différentes longueurs & groſſeurs. Le *fer rond* a ſix à ſept pieds de long ſur neuf lignes de diametre, le *fer cornette* a huit à neuf pieds de long, trois pouces de large, quatre à cinq lignes d'épaiſſeur, le *fer plat* a dix pieds de long, quelquefois plus, environ quatre lignes d'épaiſſeur, ſur deux pouces & demi de large, le *fer quarré* à deux pouces en quarré, & eſt de diverſes longueurs, le *quarré bâtard* a neuf pieds de long, quelquefois plus, & environ quatre lignes d'épaiſſeur ſur deux pouces & demi de large; on appelle *carillon* un petit *fer* qui n'a que huit à dix lignes en quarré; *courçon*, celui qui eſt court, qui a deux pouces & demi en quarré, & ſeulement trois à quatre pieds de long, *fer en botte*, celui qu'on emploie pour les vergettes de vitrage, & qui n'eſt guères plus gros que le petit doigt.

On connoît la bonne & mauvaiſe qualité du *fer* par la *caſſe* & la *forge*; le *fer*, au ſortir de la forge, doux ſous le marteau, eſt caſſant à froid, s'il eſt ferme, il eſt pliant; le *fer caſſant*, noir dans la caſſure, eſt bon, doux, maniable à froid & à la lime, mais ordinairement cendreux; le *fer* dont la caſſure paroît griſe, noire, & tirant ſur le blanc, eſt plus dur, & conſéquemment plus propre aux gros ouvrages fabriqués par les taillandiers, les maréchaux, &c. Le *fer* deſtiné pour la forge & pour la lime a le grain raiſonnablement gros, une partie de la caſſure eſt blanche, l'autre griſe, l'autre noire: on emploie difficilement à la lime & à la forge, le *fer*, dont le grain eſt très-gros, qui eſt clair à la caſſe, tel

que l'étain de glace, & c'eſt le moindre de tous; le *fer*, dont le grain eſt petit & ſerré comme celui de l'acier, eſt ployant à froid, il ſouffre la lime, mais il ſe ſoude mal, cependant on en fait les outils qui ſervent à travailler à la terre. Le fil d'archal eſt un *fer* paſſé & tiré à travers d'une eſpéce de filiere: on appelle *fer rouvain*, celui qui eſt caſſant à chaud, *fer aigre* celui qui ſe caſſe aiſément à froid, *fer cendreux* celui qui eſt difficilement clair ſous la lime, *fer pailleux* celui qui ſe partage en diverſes pailles, lorſqu'on le bat & qu'on le ploie. Le meilleur *fer* eſt celui où l'on ne trouve ni fentes, ni gerſures: c'eſt avec la *gueuſe*, quand elle a paſſé à la chaufferie, qu'on fabrique tous les différens échantillons de *fer* dont on vient de parler.

Les étrangers enlevent beaucoup de nos *fers*; les provinces qui en fourniſſent le plus ſont la Normandie, la Lorraine, le Berri, le Béarn, le Maine, la Bourgogne, le Nivernois & la Champagne: celui de Normandie eſt caſſant, & celui de Champagne, celui de Bourgogne, médiocrement doux; celui de Nivernois doux, & propre à faire des épées & des canons de mouſquet, celui de Vibrai, près Montmirail au Mans, ferme, celui de Senouche, doux & pliant, celui de Saint-Diſier, caſſant: les *fers* d'Allemagne & de Suéde ſont plus ployans que ceux de France: ceux d'Eſpagne, mélangés de grains d'acier ſont fâcheux ſoux la lime.

La *tôle* eſt un *fer* applati de pluſieurs largeurs & épaiſſeurs, par le moyen de petits martelets, réduit en feuilles très-minces, grandes environ d'un pied en quarré, un peu plus que larges, & on l'appelle *fer en feuilles*; il eſt de deux ſortes, le blanc & le noir qui ne différent cependant que par la couleur. On blanchit ce *fer en feuille* avec l'eau-forte d'abord, & enſuite l'étain; il y a de ces feuilles de *fer-blanc* plus fortes & plus foibles les unes que les autres. Les ferreurs d'aiguillettes & autres ouvriers emploient les foibles, les ferblantiers font, avec les autres, des lanternes, des rapes à ſucre & à tabac, des lampes, de la vaiſſelle d'armée, comme plats, baſſins, aſſiettes, &c. L'Allemagne, ſur-tout Nuremberg, & Ausbourg, fourniſſent beaucoup de *fer* noir & blanc: celui de Beaumont-la-Ferté, près la Charité, dans le Nivernois, n'eſt pas de moindre qualité que ceux d'Alemagne: les marchands de *fer*, qui ſont du corps de la mercerie, font auſſi le négoce de toutes ces ſortes de *fer*.

Ce qu'on nomme ordinairement *acier*, n'eſt autre choſe que du *fer* rafiné & trempé d'une certaine maniere. Voyez *Acier*. On fait, avec le *fer* ou l'*acier*, pluſieurs préparations chymiques, comme le *ſafran de Mars* aſtringent ou apéritif, le *Mars diaphorétique*, les *huiles*, les *criſtaux*, les *ſels*, les *teintures*, les *ſyrops de Mars*, &c. qui ſont à l'uſage de la pharmacie. Voyez les ouvrages qui en traitent.

FER: beaucoup d'ouvriers & d'artiſans donnent ce nom à quantité d'inſtrumens & d'outils dont ils ſe ſervent, en y ajoûtant cependant quelques autres termes qui puiſſent en déſigner l'uſage: voici les principaux.

FER *à ſouder*: les chauderonniers ont deux ſortes de *fer à ſouder*, l'un pour l'étain, l'autre pour le cuivre, celui-ci eſt de cuivre, l'autre eſt de *fer*; ils en ont de ronds & de quarrés; des uns

& des autres, les quarrés servent à souder dans le milieu de la piéce; il y en a de plats pour souder dans la quarre des chauderons & autres ouvrages de cuivre; presque tous sont sans manche de bois, & on les tient par une longue queue de *fer*; ils ont de longueur depuis douze jusqu'à dix-huit à vingt pouces: le côté des *fers ronds* qui servent à souder sont un peu recourbés en croissant, aux *fers quarrés* c'est un morceau de *fer* en forme de cube, de huit lignes environ, rivé au bout de la queue... • Le *fer* à souder des plombiers, vitriers, fontainiers, & de tous les autres ouvriers qui emploient la *soudure* est un *fer* de figure cylindrique garni d'une queue aussi de *fer* qui sort du centre de la basse du cylindre dont ils se servent à étendre & à appliquer la soudure. Ces ouvriers nomment *mouflettes* les deux morceaux de bois qui leur servent à prendre le *fer à souder*; ces mouflettes les empêchent d'être incommodés de la chaleur, quand ils le retirent du feu où ils le font presque rougir avant de souder; il y a des *fers à souder* de différentes formes & grosseurs, entr'autres, des *fers* triangulaires, ceux-ci sont petits, & il n'y a que les plombiers qui s'en servent.

FER *à tirer*; c'est une espéce de petite filiere qui sert à réduire le fil d'or & d'argent, tant le fin que le faux, à son dernier point de finesse. Voyez *Filiere*.

FER *quarré*, espece de grand ciseau à queue d'aronde, sans biseau & très large par le bout, avec un manche de bois. Il y a des *fers quarrés* brételés, c'est-à-dire, qui ont des dents, ils servent aux maçons à dégrossir les enduits qu'ils veulent dresser, il y en a des uns & des autres de diverses grandeurs, tous se poussent à la main; les maçons & les tailleurs de pierre s'en servent, les uns à dresser & unir des enduits, les autres à finir leur ouvrage.

FER *à dresser*; chez les miroitiers, c'est un instrument de *fer* en forme de demi-cercle, de huit à dix pouces de large dans son grand diametre, de quatre à cinq lignes d'épaisseur, uni & fort poli du côté de sa section: les ouvriers qui mettent les glaces au teint s'en servent pour étendre & dresser sur la pierre de liais la feuille d'étain qu'ils disposent à recevoir le vif-argent. Voyez *Glace*.

FER *à clorre*, c'est une espéce de batte de *fer* dont se servent les vaniniers pour battre & clorre l'osier qu'ils emploient à faire des hottes, de vans, &c. Ils ont différentes sortes de *fer à clorre*, plus ou moins forts, suivant que les montans des ouvrages de vannerie entre lesquels ils doivent passer, sont plus ou moins serrés. Les vanniers-mandiers ont une batte toute différente, la leur est plus épaisse, plus longue & toute droite, & le *fer à clorre* est tourné en croissant vers le bout, & n'a ni la force ni la longueur de la battre.

FER *à découper*: les maîtres égratigneurs-découpeurs ont différens *fers d'acier* tranchans, dont ils font les piquûres, égratignures & découpures à leurs étoffes.

Les menuisiers de placage & de marqueterie appellent simplement *fer* un petit outil tranchant, un peu tourné en crochet par le bout, monté sur un manche de bois dont ils se servent à faire l'ouverture des pennes & des entrées dans les ouvrages où ils veulent attacher des serrures.

Les relieurs-doreurs de livre

ont des *fers à polir*, & quantité d'autres à dorer sur le cuir. Le *fer à polir* est un gros & long outil de forme triangulaire, & de quatre à cinq pouces de longueur, élevé de cinq à six lignes par le dos, & qui finit en une espéce de tranchant émoussé par le devant; cet outil, emmanché de bois, porte en tout, *manche & fer*, environ dix-huit pouces de long; le relieur s'en sert pour lisser & polir les couvertures de livres, qui sont de veau, après qu'elles ont été marbrées & glairées; après l'avoir raisonnablement fait chauffer, le relieur, pour s'en servir, le tient à deux mains, le manche appuyé sur le bras droit.

On appelle les *fers à dorer*, petits *fers*; il y en a pour antiquer les tranches, d'autres pour dorer les dos & couvertures de livres, d'autres pour les armoiries qu'on y met quelquefois, ou pour faire honneur à ceux à qui on en fait présent, ou pour distinguer ou reconnoître les livres d'une bibliotheque; c'est aussi avec des *fers* qu'on met au dos les titres des livres & le nombre des tomes.

Tous ces *fers* sont gravés en relief, & représentent une partie des desseins ou des armoiries dont on veut orner un livre, ou seulement d'une seule lettre de l'alphabet pour ceux qui doivent servir à marquer les titres, il y a de ces *fers* qui sont faits en cylindres & qui roulent entre deux branches de *fer* comme la molette d'un éperon; ils se conduisent le long d'une régle de *fer*, les autress s'appuient seulement comme un cachet dont on veut conserver l'empreinte sur la cire, ils sont tous montés d'un manche de bois, parce qu'on s'en sert à chaud; quand on veut s'en servir, on glaire l'endroit qu'on veut dorer, que l'on couvre d'or en feuille, après on applique les *fers*.

FER, dans les manufactures de serge à Amiens : on nomme *fer* ce qu'on nomme *coin* ou *marque* dans les autres manufactures; c'est le *poinçon* avec lequel on plombe les étoffes; ainsi *ferrer une étoffe*, c'est la *plomber* ou la *marquer*, les *égards - ferreurs* sont ceux qui sont chargés de mettre l'empreinte du coin aux étoffes, & on leur paye ce droit de ferrage par piéce pour chaque plomb qu'ils marquent.

FER; *entre deux fers*, en termes de monnoie, c'est quand une piéce de monnoie reste en équilibre avec le poids qu'on lui oppose, qu'elle ne l'emporte pas, & qu'elle n'en est pas emportée.

FER *à cheval*, plante à fleurs légumineuses qui croît sur les montagnes, dans les lieux pierreux, elle est bonne pour les blessures, pour fortifier l'estomac, pour résister au venin & pour lever les obstructions, on s'en sert intérieurement & extérieurement.

FER *de cheval*, la *ferrure*, comme le dit l'auteur de l'*Ecole de la cavalerie*, est de toutes les parties qui regardent la connoissance du cheval, une des plus utiles, & qui méritent le plus d'attention : on voit tous les jours, que plusieurs beaux chevaux périssent par les pieds pour avoir été mal ferrés.

Les principaux instrumens dont on sert pour ferrer un cheval, sont le brochoir, le boutoir, la triquoise, le rogne-pied, la rape & le repoussoir.

Le *fer d'un cheval* est une piéce de *fer*, plate, tournée en rond du côté de la pince, composée de deux branches, d'une pince, de deux éponges, & quelquefois d'un

ou de deux crampons, les *branches* sont les deux côtés de *fer* : la *pince* est la partie arrondie du devant du *fer*, l'*éponge* est le bout de chaque branche près du talon, le *crampon* est le retour du *fer* en-dessous, à l'endroit des éponges, les *fers* des pieds de devant sont différens de ceux de derriere, en ce que les premiers sont percés à la *pince*, & que ceux de derriere le sont au talon & non à la *pince*, parce que les pieds de devant ont plus de corne à la pince qu'au talon, & ceux de derriere en ont plus au talon qu'à la pince : les maréchaux comptent cinq sortes de *fer* : le *fer ordinaire* qui est également plat par-tout, & accompagne la rondeur d'un pied bien fait ; le *fer à pantoufle* qui a le dedans de l'éponge plus épais de beaucoup que le dehors, ensorte que la partie qui s'applique contre la corne va en talut ; le *fer à demi-pantoufle*, dont l'éponge est un peu tournée en talut & un peu plus épaisse du côté de dedans, mais pas tant que le *fer à pantoufle*, ensorte qu'il paroît vouté en-dedans ; le *fer à lunette*, qui est celui dont les éponges sont coupées jusqu'au trou, & enfin le *fer à tous pieds*, qui se plie au milieu de la pince, s'élargit & se serre selon la forme du pied : on s'en sert en voyage quand un cheval a perdu son *fer*. Voyez, sur les régles pour bien *ferrer*, l'ouvrage ci-dessus cité.

FERANDINE, ou BURAIL, étoffe légere dont la chaine est toute de soie, mais tramée de laine, même de poil, du fil ou de coton, c'est une espéce de petite moire. Les *ferandines*, suivant le réglement de 1667, peuvent avoir quatre sortes de largeur, un quartier & demi, une demi-aune moins un seize, une demi aune entiere, une demi-aune un seize ; ces largeurs peuvent au plus être diminuées ou augmentées de deux dents de peigne, la soie qu'on y emploie est toute cuite ou toute crue, sans melange de l'une avec l'autre, sous peine de soixante livres d'amende : la longueur de ces sortes d'étoffes est de soixante à soixante-dix aunes. Les *ferandines* se fabriquent à Tours, à Lyon & à Paris : il y a, dans cette derniere ville, une communauté de maîtres *ferandiniers - gaziers* qui semblent faire un corps à part, sous le nom de marchands fabriquans, ils sont comme divisés en deux classes : la premiere retient le nom de *ferandiniers*, & qui ne font que des *ferandines* & des *grisettes*, mêlées de soie, de laine, de fil, de poil, de coton : on les appelle *étoffes de Paris*, l'autre ne comprend que les faiseurs de gaze. Voyez *Gaze*.

FERBLANTIERS : la qualité des *ferblantiers* est celle de *taillandiers* en fer-blanc & noir. Ils sont de la communauté des taillandiers. Voyez *Taillandiers*.

FERET D'ESPAGAGNE, ou PIERRE HEMATITE, minéral en forme de pierre rougeâtre, dure & pesante, par aiguilles, longues & pointues, dont la piquûre est dangereuse. Ce minéral se trouve dans toutes les mines de fer : on lui a donné le nom de *feret d'Espagne*, parce que c'est d'abord en Espagne qu'on a découvert la vertu qu'on dit qu'elle a d'arrêter le sang. Les doreurs & les orfévres s'en servent pour polir l'or employé en feuille, ayant le même effet que la sanguine ordinaire. On broie le *feret* pour le faire entrer dans quelques compositions galéniques : on le choisit haut en couleur, en belles aiguilles, & le plus approchant du cinnabre.

Les

Les verriers appellent *feret* une verge de fer qui n'est point percée comme la *felle* ; ils s'en servent à cueillir le verre dont ils veulent faire des ornemens sur les ouvrages qu'ils sont soufflés à la *felle*. Voyez *Verre*.

FERLANDE, en Anjou on nomme ainsi la petite monnoie de billon qu'on nomme à Paris & ailleurs *sou-marqué*. Voyez *Sou*.

FERLET, instrument de bois en forme de T, dont on se sert dans les papeteries pour porter les feuilles de papier, les unes après les autres, sur les cordes qui sont dans les étendoirs, pour les faire sécher, après qu'elles ont été collées & pressées.... Les libraires & Imprimeurs ont aussi, dans leurs magasins, un *ferlet* pour porter, sur les cordes, les feuilles nouvellement sorties de l'impression afin qu'elles séchent. Voyez *Papier*.... Au tarif de la douane de Lyon on donne le nom de *ferlin* à une étoffe de laine qui se fabrique en Angleterre.

FERMAGE, prix qu'un fermier donne pour un bien, droit ou héritage qu'il a pris à *ferme*.

FERME, métairie, héritage consistant en terres, près, vignes ou bois que l'on fait valoir par un fermier : on dit, Prendre une telle *ferme*, pour dire, Prendre le bail d'une telle *ferme* : on donne à *ferme* non seulement des biens fonds ; mais aussi des droits incorporels, tels que de cens, rentes & autres droits..... Donner une *ferme à la moitié*, au *tiers*, au *quart*, c'est la donner à la charge que le *fermier* en rendra la moitié, le tiers ou le quart en grains, qui croissent sur la terre, francs & quittes de tous frais : on dit, la *ferme* d'une telle seigneurie, d'un tel champart, d'une telle forge. Voyez *Fermier*.

FERMENTATION, c'est un mouvement intérieur des parties insensibles, accompagné de dilatation, & occasionné par l'introduction des acides dans leurs alkalis. La *fermentation* se fait dans plusieurs matieres solides ou liquides ; il y en a qui *fermentent* sans qu'on y ajoûte rien, tels sont le vin, la bierre & le cidre ; la pourriture de la plûpart des corps n'est excitée que par une fermentation ; le *foin*, qui n'est pas bien *sec*, fermente, s'échauffe & se pourrit. Voy. le *Dict. de Physique*.

FERMER *un compte*, c'est la même chose que le solder...... *Fermer une étoffe*, en terme de manufacture, c'est la bien *clorre*, la bien frapper sur le métier, & en ce sens on dit d'un drap, qu'il est bien *fermé*, pour dire qu'il n'est point lâche, qu'il est bien fabriqué, qu'il est bien frapé..... *Fermer les ports*, c'est empêcher qu'il n'entre ou qu'il ne sorte aucun bâtiment dans les *ports d'un état*, cela s'appelle mettre un *embargo* : on *ferme les ports* de deux manieres, ou par une défense générale qui regarde tous les navires, ce que font souvent les Anglois, quand ils veulent tenir une entreprise secrette ; ou par une défense particuliere qui n'est que pour les bâtimens marchands, afin d'obliger les matelots, qui servent dessus, à prendre parti sur les navires de guerre, quand on a de la peine à en former les équipages, ce qui est très-préjudiciable au commerce....: On dit, dans le commerce, qu'un marchand a *fermé* sa boutique, quand il a quitté le commerce, ou fait banqueroute.....On dit aussi que les *bourses sont fermées* pour signifier que l'argent est rare & qu'on n'en trouve que difficilement à emprunter.

FERMES : ce sont en France, les principales *fermes* d'entrées & de sorties pour lesquelles il y a des tarifs particuliers, an nombre de cinq, la douane de Paris, la douane de Lyon, celle de Valence, la contablie, & convoi de Bourdeaux, auxquelles on a ajoûté quantité d'autres droits..... Les *fermes générales* sont les trois grandes *fermes*, & celles qui en dépendent, réunies dans un seul bail; ces trois *fermes*, sont les *aides*, les *gabelles*, & les cinq grosses *fermes*, appellées aussi *fermes unies*.

FERMIER, celui qui prend à ferme ou un droit, ou un héritage, moyennant un certain prix par an.

Le *fermier* d'une terre doit la cultiver suivant l'usage des lieux & leur situation, sans en changer la nature, car il ne peut pas, par exemple, labourer un pré qui lui est affermé comme pré, il ne peut pas non plus faire un pré d'une terre labourable; en un mot, il ne peut pas changer les sols des terres, ni les ensémencer dans les années où il est d'usage de les laisser reposer, & s'il le fait il est tenu des dommages & intérêts qui en résultent; si même le *fermier* dégradoit notablement les terres, le propriétaire pourroit demander la résolution du bail. Le *fermier* d'une terre, auquel tous les revenus sont abandonnés sans restriction, moyennant une certaine redevance, ne peut jouir que des fruits utiles, & non des droits honorifiques personnels aux seigneurs; ainsi il ne pourra nommer aux bénéfices, dont le patronage dépend de la terre qui lui est affermée, ni nommer les officiers de la justice, ni recevoir la foi & hommage, sans un pouvoir spécial & circonstancié.

FERMIER *judiciaire*, est celui à qui un bail judiciaire a été adjugé par autorité de justice, d'une maison ou terre, saisies réellement.

FERMIER *général* : on le dit, en France, des cautions de l'adjudicataire des fermes générales, & *sous-fermier*, est celui qui afferme sous un autre.

FERMOIR, est, *chez les charpentiers & les menuisiers*, un gros ciseau de fer, acéré qui sert à dégrossir & ébaucher les ouvrages de charpente & de menuiserie, son biseau est de deux côtés, il a un manche de bois fort, capable de soutenir les coups redoublés du maillet, il y en a de diverses grandeurs..... *Fermoir à nez rond*; c'est le même outil, mais dont le taillant est un peu échancré & abattu en chanfrain.... *Fermoir à trois dents* : les sculpteurs en marbre & en pierre nomment ainsi un outil dont ils se servent pour ébaucher leur ouvrage; il ressemble au *grand fermoir* des menuisiers, mais il a deux ouvertures au tranchant, qui le sépare comme en trois dents, d'où il a pris son nom.

FERNANBOURG, province du Brésil, dans la partie de l'Amérique, qui appartient aux Portugais, & qui a donné son nom à un bois qui nous vient de ce pays. On tire une espéce de carmin de ce bois par le moyen des acides : on en fait aussi de la lacque liquide pour la miniature, avec une teinture de ce bois, plusieurs fois réitérée : on en compose cette craie rougeâtre qu'on appelle *rosette*, qui n'est que le blanc de Rouen auquel le brésil de Fernanbourg donne une couleur d'amarante. Voyez *Brésil*.

FERRAGE, droit qui se paye aux maîtres jurés faiseurs de

ferges d'Amiens pour marquer les étoffes, & leur appoſer le plomb.

FERRAILLES, vieux fers inutiles & rouillés.... Les chauderonniers nomment *ferrailles* les fers qui ſervent à monter les réchaux de tôle, comme ſont les pieds, la grille & la fourchette. . . . . On nomme *férailleur* celui qui ramaſſe les vieux fers & qui en fait négoce. On diſtingue les *férailleurs* d'avec ceux qu'on appelle *crieurs de vieux fers & de vieux drapeaux*; ceux-ci font une communauté érigée en corps de jurande, depuis le milieu du dix-ſeptiéme ſiécle: pour les *férailleurs*, ce ſont de petits marchands de Paris, établis la plûpart ſur les Quais, la place du vieux Louvre, & autres endroits, qui achetent de vieux caroſſes, les dépécent, ou qui s'accommodent avec les crieurs de vieux fers, de ces ſortes d'achats qu'ils ont faits en courant les rues de Paris; il eſt défendu à tous les *férailleurs* & défaiſeurs de vieux caroſſes, par les ſtatuts des maîtres ſelliers-lormiers caroſſiers, de vendre aucun caroſſe, coches, caleches, chaiſes roulantes, & autres choſes appartenantes audit métier, qu'il ne ſoit mis par piéces & rompu par morceaux, à peine de confiſcation & d'amende. . . . Les chauderonniers nomment *férailleurs* des maîtres ſerruriers qui ne travaillent que pour eux, & dont tout l'ouvrage ne conſiſte qu'à faire des grilles, des pieds, des fourchettes, des réchaux de tôle; c'eſt chez ces *férailleurs* que les chauderonniers de Paris ſe fourniſſent de ces ſortes de *ferrailles*; ces ſortes de ſerruriers ſe trouvent dans le fauxbourg S. Antoine, & quelques autres endroits.

FERRANT: on appelle à Paris, maréchal *ferrant* celui qui ferre & qui panſe les chevaux, ce qui le diſtingue des maréchaux de gros ouvrages qui, quoique de la même communauté, ſemblent faire un métier à part, puiſqu'ils ne ferrent que les roues des caroſſes, des charretes, &c. & qu'ils font tous les ferremens des charrues.... On appelle *groſſe ferrerie* les gros ouvrages auxquels les maréchaux *ferrants* ont droit de travailler par leurs ſtatuts & lettres-patentes; le marteau qui leur ſert à ajuſter les fers ſur l'enclume à chaud & à froid ſe nomme *ferretier*, & ils donnent le nom de *ferriere* à un ſac de cuir qu'ils portent, ainſi que les voituriers, avec eux en voyage pour avoir toujours ce qu'il faut pour ferrer les chevaux en cas de beſoin: on met, dans la *ferriere*, un brochoir, des tricoiſes, des cloux à pointes, des fers à tous pieds, &c.

FERRER *une piéce d'étoffe*, terme dont on ſe ſert dans les manufactures de laine à Amiens, ce qui ſignifie ailleurs la plomber, ou la marquer avec le coin d'acier, celui qui plombe y eſt nommé *ferreur*. . . . Ceux qui *ferrent* à Paris les aiguillettes & les laſſets ſont auſſi nommés *ferreurs*.

FERRONERIE, ce terme comprend tous les menus ouvrages de fer que les cloutiers & autres ouvriers en fer ont droit de forger & de fabriquer en vertu de leurs ſtatuts & lettres-patentes, le lieu où l'on fait, & où l'on vend de ces ſortes d'ouvrages s'appelle *ferronnerie*, & les maîtres cloutiers ſont qualifiés maîtres marchands *ferronniers*.

FERTEL, meſure d'Allemagne pour les liquides. Voyez *Féoder*..... *Fertel* ou *Fertelle*, meſure de grains qui contient le quart du boiſſeau qui n'eſt guère en uſage que dans le Brabant.

FERULE, plante ombellifére, dont la plûpart des eſpéces connues ſont fort hautes, la plus ordinaire a ſes racines longues, un peu branchues, vivaces; elle croit dans la Pouille, aux environs de Rome, en Provence, dans le Bugey: ſa moëlle, la plante étant verte, priſe en breuvage, eſt bonne pour ceux qui crachent le ſang & contre la morſure des vipères, priſe avec du vin, & miſe dans le nez, elle arrête le ſang qui en coule, enfin cette plante eſt hyſtérique.

FEU: les Phyſiciens le diviſent en élémentaire, & en mixte ou uſuel. Le *feu élémentaire* eſt un fluide, compoſé de particules infiniment déliées, dont les angles ſont fort aigus, & dont le mouvement, en tout ſens, eſt d'une rapidité incompréhenſible. Le *feu mixte*, ou *uſuel*, n'eſt autre choſe que le *feu élémentaire* qui, pour ſe rendre ſenſible, ſe joint à une infinité de corpuſcules que les Phyſiciens appellent *inflammables*, leur communique ſon mouvement violent en tout ſens, & devient capable d'opérer ſur les corps ſenſibles, les effets les plus ſurprenans. Voyez le *Dictionnaire de Phyſique*.

FEU: la perte que cauſe le *feu* qui a pris à une maiſon, étable ou écurie, par la faute des domeſtiques, tombe ſur leur maître qui en eſt reſponſable.

FEU, *premier*, *ſecond feu*, terme du teinturier du grand teint. Donner le premier ou ſecond *feu* à une étoffe que l'on a donnée à la teinture, c'eſt la paſſer, pour la premiere ou ſeconde fois, dans une teinture bouillante de la chaudiere; ils diſent, dans le même ſens, *donner le premier & ſecond réchaud*.... *Feu*, la couleur de *feu* eſt un rouge vif & foncé qui, pour ainſi dire, a l'éclat du *feu*. Les couleurs de *feu orangé* ſont faites avec bourre & garance, ſans mêler de fuſtel; la couleur de *feu ponceau* ne ſe dit guères que des rubans.

FEU: *chez les lapidaires*, ſignifie l'éclat que jettent les pierreries, & particuliérement le diamant.

FEU: les ſerruriers & les quincailliers donnent ce nom à un aſſemblage de toutes ſortes d'uſtenſiles de fer qui ſervent à entretenir & attiſer le *feu* d'une cheminée, comme la grille, la pelle, les tenailles, les pincettes, & on appelle *feu d'argent*, ces mêmes uſtenſiles, lorſqu'ils ont des ornemens d'argent.

FEU, maladie à laquelle le cheval eſt ſujet, qui l'empêche de fienter; il a la bouche brûlante, la tête lourde, peſante & abrutie, & il perd l'appétit; c'eſt une fiévre ardente & continue, dans laquelle il faut promptement ſaigner le cheval pour dégorger les vaiſſeaux de la tête, non abondamment pour que le cheval ne tombe pas en foibleſſe pendant la ſaignée, mais on y ſupplée en réitérant cette opération; cinq on ſix heures après on lui donne un lavement émollient, ſoir & matin: on le nourrit avec le ſon mouillé, on le fait boire à l'eau blanche & chaude, s'il en veut boire. Voyez l'*Ecole de la cavalerie*, *part. III*, *pag.* 27.

Le *feu* eſt auſſi un remede d'une grande utilité dans les maladies des chevaux. La maniere de donner le *feu* eſt preſque toujours ſuperficielle, en appuyant plus ou moins fort, & en promenant le *feu* dans un eſpace plus ou moins grand, ſuivant l'étendue du mal & la figure de la partie; tantôt on donne de ſimples petites r aies de

feu ; tantôt des pointes, des boutons, des étoiles ; quand le mal est grand, on le donne, en forme de feuilles de fougere, de feuilles de palme, de pates d'oie, d'autresfois on met de roues de *feu*, avec une semence au tour ; pour appliquer le *feu* de toutes ces manieres différentes, on se sert de divers instrumens, sçavoir de piéces de monnoie, de couteaux, de boutons ronds, de boutons plats, de pointes d'S, selon le besoin de différentes parties ; mais les maréchaux sont plus accoutumés à connoitre le juste dégré de chaleur du fer que des autres métaux. Il y a de différentes manieres d'appliquer le *feu* ; c'est la situation, ou la conformation de la partie qui détermine. Voyez l'ouvrage ci-dessus cité, *part. III.*, *pag.* 239.

FEUX-FOLLETS : ce sont des exhalaisons legéres que le souffle du moindre vent est capable d'enflammer & qui se jouent sur la surface de la terre ; elles paroissent sur-tout dans les cimetieres, aux bords des marais, & dans tous les endroits abondans en soufre & en bitume ; avancez-vous vers eux ? ils sont emportés par l'air que vous poussez en avant ; vous retirez-vous ? ils suivent la direction de l'air qui occupe successivement les différentes places que vous quittez ; aussi a-t'on coutume de dire que les *feux-follets* fuient ceux qui les poursuivent, & poursuivent ceux qui les fuient.

FEU S. ELME : c'est une exhalaison visqueuse, allumée par le choc & l'agitation des parties sulfureuses & bitumineuses que contiennent les eaux de la mer.

FEUDATAIRE, vassal qui tient un fief dépendant du seigneur dominant.

F E V E : nom commun à plusieurs sortes de plantes, on en cultive de cinq espéces, la grosse espéce, la julienne, la picarde, & deux sortes de petites nommées *Féverolles*. Voyez ce *mot*. La grosse espéce est celle qui est la meilleure, elle a des racines fibreuses qui périssent tous les ans, & une ou deux tiges, hautes de deux à trois pieds, quarrées, vertes, creuses en dedans, garnies de feuilles arrondies, épaisses d'un verd obscur, rangées par paires sur une côte terminée par une pointe ; de l'aisselle de ces côtes sortent des bouquets composés de trois à quatre fleurs légumineuses, blanches, avec une tache brune ou noirâtre au milieu ; à ces fleurs succédent des gousses vertes, assez grosses, longues, arrondies, à deux cosses qui renferment de grosses sémences taillées en forme de rein, applaties, blanches d'abord, brunes ou noirâtres, quand elles sont desséchées, les deux autres espéces de *féves* croissent dans les champs ; elles sont longues, ou oblongues, noires, blanchâtres ou jaunâtres : on les apporte à Paris des provinces voisines : on séme les *féves* dans de bons terroirs, en Février, en planches, ou en plein quarré, par rayons ou par touffes : on les serfouit en Mars ou Avril ; quand elles fleurissent, on pince les bouts des tiges pour faire mieux arrêter la fleur & faire venir les gousses plus belles ; le puceron s'y attache beaucoup moins. Ce légume demande la meilleure terre & la plus fumée ; le grain se garde deux ans : on met le fouare ou chaume qu'on en tire, à pourrir avec les fumiers pour les améliorer : on fait sécher les *féves* en verd pour en manger tout le carême.

La farine de ce légume est, en médécine, une des quatre résolutives qu'on emploie communé-

ment dans les cataplasmes pour amollir, résoudre, & disposer les tumeurs à suppurer. La bouillie faite avec cette farine & du lait, est bonne pour arrêter le cours de ventre, la cendre & les gousses de cette plante brûlée sont apéritives : ou en fait bouillir une once dans une pinte d'eau qu'on fait filtrer ensuite, & boire aux hydropiques ; l'écorce, & la gousse de ce grain, infusée, du soir au matin, dans un verre de vin blanc, au poids de trois gros, est un remede presqu'infaillible pour les rétentions d'urine, & l'eau distillée des fleurs est un excellent cosmétique propre à faire passer les taches & les rousseurs du visage.

Toutes les *féves* sont flatueuses & d'une difficile digestion, parce qu'elles renferment beaucoup de parties terrestres qui fournissent une nourriture très-grossiere; elles font beaucoup de mal à ceux qui sont sujets à des coliques, ou à des difficultés de respirer, ainsi qu'aux personnes foibles & sédentaires ; les jeunes gens bilieux & qui ont un bon estomac s'en accommodent mieux. Les *féves* nouvelles sont moins mal-saines, elles engraissent beaucoup, mais elles excitent encore des vents & des coliques ; lorsqu'on les frit avec quelques aromats, elles sont moins flatueuses, mais elles en sont plus indigestes, cependant les tempéramens robustes s'en accommodent; quand elles sont vertes, on les dépouille de leur peau, on les passe ensuite à la casserole avec bon beurre à demi-roux, sel, persil haché menu, un peu de sariette, quelques ciboules entieres, on y ajoute du bouillon ou de l'eau chaude ce qu'il en faut pour les faire cuire, & on les sert à courte sauce, assaisonnés de sel, gros poivre : on les appelle aussi *féves de marais* : on en fait sécher, mais elles ne servent sur mer qu'à la nourriture des matelots, & dans les campagnes on en donne aux ouvriers. Les maîtres gantiers-parfumeurs préparent de la farine de *féve* pour faire de la poudre à dessécher les cheveux : on donne aussi le nom de *féve à l'haricot*. Voyez *ce mot*.

FEVE *verte* : cette plante a des tiges quarrées, creuses en-dedans. Elles s'élevent environ à la hauteur de trois pieds, ses feuilles sont par paires, ses fleurs léguminenses, de couleur blanche, marquées de taches noires, ou de couleur purpurine noirâtre : on séme les *féves* dans les bons terroirs, elles fleurissent en Juillet ; elles sont froides, humides, resserrent, nettoyent, résolvent, dessechent, & engraissent ; elles rendent la chair molle & enflent le ventre, leur trop grand usage rend stupide, leur décoction empêche la pierre, l'eau qu'on en tire par distillation est bonne pour décrasser & adoucir la peau.

FEVE *rouge*, c'est une fleur grimpante qui porte des bouquets de fleurs écarlate depuis le mois de Mai jusqu'en Septembre ; les Anglois en connoissent deux espéces, la *féve d'Espagne* qui est une récolte hâtive, & la *grosse féve de Vindsor*, pour l'été ; la premiere se plante en Novembre ou Décembre, la seconde au mois de Mars.

FEVE, nommée *faséole de couleur* ; sa feuille est semblable à celle du lierre, quoique plus tendre, sa tige est menue & a des tendrons pour s'attacher aux plantes voisines ; elle devient si grande, qu'on en couvre des tonnes & les pavillons des jardins, ses gousses sont semblables à celles du fénegré, mais plus longues & plus

boſſues ; ſa graine reſſemble à un rein de diverſes couleurs, & jaune pour la plûpart : on ſeme cette plante dans tous les jardins ; elle fleurit en Juin & Juillet, la graine de cette *féve* eſt venteuſe & beaucoup plus difficile à digérer que les *faſeoles ordinaires* : on mange en ſalade ces gouſſes tendres, & elles lâchent le ventre & provoquent les urines.

FEVE *ſauvage*, plante rampante par terre qui pouſſe une tige quadrangulaire & un peu rude ; elle ne differe pas de beaucoup des poids chiches, & a de longues feuilles qui l'environnent, ſes fleurs reſſemblent à celles de l'orobe, d'où naiſſent des gouſſes qui reſſemblent à celle des pois, mais plus petites, au dedans ſe trouve une graine rude, ronde & de couleur noirâtre ; cette plante naît communément dans les bleds, fleurit en Juin & mûrit en Juillet & Août ; elle eſt abſterſive, réſolutive, nettoie les premieres voies, & purge par-bas.

FEVE *lupine*, plante qui a ſes feuilles comme les pois chiches, dont les tiges ſont ſouples & menues, les fleurs purpurines, claires comme celle des pois, d'où ſortent des gouſſes cornues, plates & pointues, la graine eſt amere & rouſſâtre comme l'herbe ; cette plante croît auſſi dans les bleds, & fleurit en Juillet & Août ; elle eſt abſterſive & déſoppilative, ſon goût eſt amer, elle eſt bonne pour l'eſtomac : la farine de ſa graine nettoie les bleſſures & les ulceres; mêlée avec du miel, elle guérit les dartres, les lentilles & les taches de viſage.

FEVE *de bouc*, plante qui reſſemble à la faſéole, dont la feuille ſemblable à celle de l'anis, ſe recourbe en maniere de tendron de vigne qui a à la cime de ſa tige, certains petits chapiteaux remplis d'une graine qui a le goût de nielle ; elle croît dans les collines ; fleurit en Mai & mûrit en Juin : ſa graine, avec de l'hydromel, eſt bonne pour la toux, & toute autre maladie de poitrine ; elle eſt propre à ceux qui ſont travaillés du foie & qui crachent le ſang.

FEVE *d'Egypte*, plante qui produit des grandes feuilles, dont la tige a la groſſeur du doigt & la hauteur d'une coudée, qui porte une fleur, couleur de roſe, deux fois plus grande que celle des pavots, ſes gouſſes reſſemblent aux nids des guêpes, aux trous deſquels ſont les *féves* qui paroiſſent quelquefois ſur leur couvert comme des veſſies qu'on voit ſur l'eau ; cette plante naît en Egypte, en Aſie & en Italie.

FEVE *d'haricot*, ou *Feve de Rome*, c'eſt celle qu'on appelle ſimplement *féve à Paris* ; en parlant des autres, on dit, *féve de marais*, *féve verte*, *féve rouge*, &c. Voyez *Haricot*.

FEVE *couleur de feu*, dont deux ſortes, l'une petite & de couleur noire, l'autre violette, donnant une fleur colorée ; cette plante ſe ſeme, ſe cultive de la même façon que les capucines, ou creſſon d'Inde.

FEVE, *en terme de manege, & de marchandiſe de chevaux*, s'entend de la marque noire qui vient dans les creux des coins des chevaux, c'eſt ce qui ſert à en connoître l'âge.

FEVEROLE, c'eſt le diminutif de *féve*, & la *féve* de haricot. Voyez *ce mot*.

FEUILLAGE ; c'eſt un nombre confus de feuilles, dont les arbres ſont chargés. Un *feuillage* bien garni dans un boſquet, ou autre jardin de propreté, a beaucoup d'agrément ; c'eſt auſſi la vue

qu'on doit avoir quand on y fait de ces ornemens, & pour y parvenir, il faut que les arbres qui les composent, soient bien choisis & plantés artistement.

FEUILLANTINE, nom donné à une espéce de pâtisserie. Pour la faire, on met dans une écuelle la grosseur de deux œufs de crême de pâtissier, un quarteron de sucre en poudre, un jaune d'œuf crud, une pincée de raisins de Corinthe, autant de pignons & d'écorce de citron confite coupée bien menu, un peu de cannelle en poudre & de bonne eau-rose; tout cela delayé, on y ajoûte quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, ou de jus de citron, peu de l'un ou de l'autre: on prend deux abaisses de feuilletage de la grandeur & de l'épaisseur d'une assiette: on étend sur une des abaisses ce mêlange, on couvre de l'autre abaisse,& l'on fait ensorte que les bords soient bien collés. On met ensuite cette *feuillantine* au four qu'on y laisse une demi-heure ou environ: demi-cuite, on la poudre de sucre, on l'arrose de quelques gouttes d'eau, ou plutôt d'eau de fleur d'orange, on la remet au four un peu de tems pour faire glacer le sucre, & quand on la tire du four, on la poudre encore de sucre, & l'on sert.

FEUILLE, premiere production que les arbres poussent au printems; il y a des *feuilles* d'arbres fort utiles pour le ménage; les *feuilles* d'orme & de vigne cueillies vertes, servent de nourriture aux bêtes à corne, & les *feuilles de* mûrier aux vers à soie. Quand les *feuilles* d'arbres sont tombées & ramassées en monceaux, elles font un fumier qui fertilise la terre, les bons ménagers à la campagne ne les laissent pas perdre. Les *feuilles* des fleurs succedent aux premieres, lorsque les plantes veulent fleurir; il y a des plantes qui n'ont point de *feuilles* comme les *truffes*, & quelques espéces de champignons. Les botanistes considerent les *feuilles* des plantes par rapport à leur construction, à leur superficie, à leur figure & leur consistance, à leur découpure, à leur situation & à leur grandeur.

Par rapport à la *superficie*, les *feuilles* sont plates, creuses en bosses, rudes, velues, &c.

Par rapport à la *consistence*, elles sont ou minces & déliées comme celles du *mille-pertuis* & *chiendent*, ou épaisses comme celles du *pourpier*, ou charnues comme celles des *joubarbes*, ou *drappées* comme celles du *bouillon blanc*.

Par rapport *aux decoupures*, les *feuilles* sont découpées légerement ou profondement. les *feuilles* découpées légerement sont crenelées, dentelées, frisées & plissées; les *feuilles* découpées profondément sont découpées jusqu'à la côte, ou jusqu'à la base, ou d'une maniere particuliere, sçavoir en *tréfle*, en *fléche*, &c.

Par rapport *à la situation*, les *feuilles* sont ou alternes, c'est-à-dire, rangées alternativement le long des tiges & des branches comme celles de l'alterne, ou opposées deux à deux, comme celles de la *Phylirrea*, ou opposées en plus grand nombre, & disposées en rayon ou en fraise, comme celles des espéces de rubis.

Par rapport à *la grandeur*, les *feuilles* sont ou très-grandes, comme celles de *colocasia*, ou médiocres, comme celles du *pied de veau*, ou petites, comme celles du *pommier*, ou enfin très-menues, comme celles du *mille-pertuis.*

FEUILLES, se dit aussi des parties qui sont les plus agréables des

fleurs, toutes les fleurs n'ont pas des *feuilles* : on dit, *Rose à cent feuilles*, une *feuille de tulipe*.

Mais quand les botanistes parlent des *feuilles* des plantes ils les appellent en latin *folia* ; & quand ils parlent des *feuilles* des fleurs, ils les appellent *petala*.

Dans le sens figuré, on donne le nom de *feuilles* à plusieurs choses.

FEUILLE, se dit de quantité de choses, qui, étant très-minces & très-plattes, ressemblent, par cette qualité, à la *feuille* de l'arbre dont elles empruntent le nom, comme la *feuille* de papier qui, pliée en deux, a deux *feuillets*.... Les fermiers des carosses, coches publics appellent *feuilles*, l'*extrait*, ou *duplicata* de leurs regîtres que portent avec eux les cochers, charretiers & voituriers, & qui leur tient lieu de lettres de voitures : ces extraits sont des *feuilles* volantes, conformes aux regîtres, & qui portent la quantité, poids & qualité des marchandises & personnes qui sont voiturées par ces commodités publiques.

FEUILLE, se dit aussi de divers métaux reduits, avec le marteau, en lames très-plattes, & quelquefois si minces & si légeres, que le moindre souffle peut les enlever ; dans ce sens il y a de l'or, de l'argent, du cuivre, de l'étain en *feuilles*, frappées & fabriquées par les batteurs d'or sur une enclume à froid, entre des morceaux de vessie de cochon qui, en termes de l'art, se nomment *beautruche*... *Feuille de fer-blanc* ; c'est du fer réduit en *feuille*, & blanchi avec l'étain. *Feuille de fer noir* ; c'est le même qui n'a point été étamé : on l'appelle *tole*, quand il a une certaine épaisseur. Voyez *ce mot*. ..... *Feuille de léton* ; c'est du cuivre bien battu, & reduit en *feuilles* très-minces. Voyez *Léton*.

On donne le nom de *feuille* à la scie, cette piéce de fer, très-mince avec laquelle on refend, l'on ébauche & l'on coupe le bois & d'autres matieres solides & propres à être sciées. Les scies sans dents servent à scier les marbres & les pierres dures.

Les ébénistes & menuisiers de placage donnent le nom de *feuille* à de menues piéces de bois précieux & de diverses couleurs, réduites en lames d'environ une ligne d'épaisseur, avec la scie à refendre pour être employées dans leurs ouvrages... *Feuille de hêtre* ; c'est du bois de hêtre, débité en de petites planches très-minces de quatre pouces de largeur, & de trois pieds à trois pieds & demi de longueur dont on fait les fourreaux d'épées, de bayonettes, & autres semblables armes que montent les fourbisseurs.... *Feuille* de *sauge*, espéce de pioche, instrument dont se servent les maçons & terrassiers. Voyez *Pioche*..... Les *fourbisseurs*, *armuriers*, &c. appellent *feuilles* des ciselets, dont ils se servent pour faire, sur leur ouvrage, des ornemens de ciselure..... Les gantiers & parfumeurs nomment *feuilles de vermillon*, des *feuilles* de papier très-fin, de six ou sept pouces en quarré, un peu plus longues que larges, qui sont couvertes dans le milieu de ce beau rouge dont les dames se servent. Voyez *Vermillon*.... Enfin les vignerons, marchands de vin, cabaretiers, distinguent & marquent les vins par le mot de *feuille* ; chaque *feuille* désigne une année, ainsi l'on dit du vin de deux, trois à quatre *feuilles* pour désigner du vin de deux, trois à quatre *années*. Voyez *Vin*.

FEUILLE *d'Esdine* : c'est, selon

Morin, une tulipe de beau nacarat, & rouge brun.

FEUILLE'E, couvert d'arbres, ſoit qu'ils ſoient ſur pied, ſoit qu'on les ait fraîchement coupés pour orner ou couvrir quelque lieu de feuilles & y ſervir de tapiſſerie & d'ombrage.

FEUILLERET : les menuiſiers donnent ce nom à une eſpéce de rabot qui leur ſert à feuiller, c'eſt-à-dire, à faire des feuillures ; le fût de ce rabot a par-deſſous une feuillure qui le dirige le long de la planche que l'ouvrier veut travailler.

FEUILLETER : on dit, en cuiſine, *feuilleter* la pâte, quand on manie la pâtiſſerie de telle ſorte qu'elle ſe leve par feuillets. Pour faire une pâte *feuilletée*, on prend un litron de farine, un peu de ſel & d'eau, ce que la farine en peut boire : on la pétrit un moment, il faut que cette pâte ne ſoit ni trop molle, ni trop épaiſſe : on la laiſſe repoſer deux heures avant que de s'en ſervir : on prend enſuite preſqu'autant de beurre que de pâte, on abat la pâte avec le rouleau, & on met le beurre dans le milieu, enſuite on la rabat avec ce même rouleau, en y jettant de tems en tems de la farine, juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'un petit doigt ; quand chaque tour eſt fini on replie la pâte en trois, & on recommence chaque tour juſqu'à définition : on ſe ſert de cette pâte pour faire toutes ſortes de tourtes pour entremets, pour des petits patés & des gâteaux *feuilletés*.

FEUILLETTE, moyen tonneau qui ſert à mettre du vin ou autre liqueur, c'eſt la moitié du muid de Paris.... En quelque province de France, ſinguliérement du côté de Lyon, la *feuillette* auſſi eſt une petite meſure à liqueur qui revient à une chopine, ou moitié de la pinte de Paris.

FEUILLIERE : les carriers appellent *feuilliere de carriere* des veines de terre qui en couvrent le ciel, & qui, n'étant point ſoutenues, peuvent cauſer des fondis : on fortifie ordinairement ces *feuillieres* par des piliers de moilon, ou par des madriers & des arcs-boutans de bois.

FEURE : ce mot ſignifioit autrefois toutes ſortes d'ouvriers, il n'eſt plus en uſage. Cependant il ſe conſerve toujours dans les ſtatuts & lettres-patentes de quelques communautés des arts & métiers de la ville de Paris.... Les maîtres maréchaux-ferrands ſont nommés, dans leurs ſtatuts & les lettres-patentes de nos rois, *feures-maréchaux* : les couteliers auſſi, dans leurs ſtatuts & lettres patentes, *feures-couteliers*.

FEVRIER, ſecond mois de l'année, pendant lequel il y a ordinairement peu de froid qui ſoit de durée, quand il y a eu beaucoup de froid & de neige en Janvier, il eſt ordinairement chaud & beau ; c'eſt pour lors un tems admirable pour planter les arbres fruitiers, les arbres des forêts, ou les arbres d'ornemens, lorſque cet ouvrage n'a pas été fini en Septembre ou Octobre : on laboure, on fume à force dans ce mois : on ſépare les rejettons d'arbres des vieux pieds pour les planter en pépiniere : on plante tous les arbres des forêts, & les arbuſtes qui ſe multiplient par boutures ou rejettons : on ſeme des glands de chêne verd, des châtaignes, de la graine d'orme, des baies de laurier, des graines de frêne, & des autres arbres des forêts qui ont été préparés une année dans le ſable. Les fruits de l'épine, les baies des houx & des ifs veulent

être préparés de la même maniere dans le sable.

Au commencement de ce mois, on taille & on lie les abricotiers & les autres fruits à noyau, & à la fin on taille les pavies; au milieu de ce mois on seme les poids, les féves, le persil, les carotes, les panais, les raves, les scorsonnaires, les oignons, les poireaux, la laitue brune, les radis, le chervis, &c. On plante l'ail, l'échalotte, la rocambole, les trufes blanches, les topinambours: on transplante les jeunes choux en pleine terre & les asperges.

A la fin de ce mois on commence à greffer en fente les pommiers, les poiriers, les cerisiers: on plante la vigne & toutes sortes d'arbres: on fait les couches pour les raves, les petites salades, & on éleve tout ce qu'on veut planter en pleine terre: on seme dans ce mois, tous les dix jours, les melons & les concombres, afin que si les premieres graines ne réussissent pas, les autres y suppléent, le pourpier verd, les premiers choux pommés: on replante sous cloche les laitues semées dès l'automne, en pleine terre, pour en avoir de pommées de bonne heure, & les melons & concombres à quelque abri: on seme en pleine terre ce qui est long-tems à lever, comme la pimprenelle, la chicorée sauvage, l'oseille, la ciboule; c'est dans le mois de *Février* qu'on fait, pour les champignons, une couche qu'on couvre de huit à dix pouces de fumier, qu'on plante les houblons en mettant sept pieds sur chaque butte: la plante ne doit pas avoir plus de deux montans: on seme, dans le milieu de ce mois, un peu de graine de choux-fleurs sur des couches dans le déclin de leur chaleur; c'est dans ce mois encore qu'on plante des groseillers, des framboisiers, des rosiers, des figuiers, des chevre-feuilles, des jasmins, &c.

Dans les jardins à fleurs, on seme sur couche les plantes tardives à porter fleurs ou fruits, comme bellamine, pommes d'amour, dantura, canne d'Inde, pomme d'Ethiopie, amarante, croix de Malte, dictame, jacée des Indes, œillets, consoude royale, &c. Pour préserver toutes ces plantes & ses semences de la gelée, on les cloche & on jette de la paille & du grand fumier par-dessus, comme aux melons qu'on couvre de bons paillassons & auxquels on donne un peu d'air quand il fait beau.

On ne recueille, dans ce mois, d'un jardin potager que des choux de plusieurs sortes, de l'oseille, par le moyen des couches, de petites salades de laitues avec ses fournitures, du cresson alenois, de cerfeuil tendre, persil, ciboule, poireau, champignons, asperges rougeâtres & vertes; par le moyen de la serre des cardons d'Espagne, cardes, artichaux, céleri, persil de Macédoine blanchis, choux-fleurs, artichaux, chichorée blance & sauvage, citrouilles, potirons, concombres, pourpier, capres, capucines, le tout confit; les fleurs qu'on a dans ce mois sont la perce-neige, les feuilles de laurier-rose, les feuilles de laurier, &, par le moyen des couches, de la violette, des tulipes, des anémones, des narcisses du Levant, des jacinthes, cyclamens, aconits d'hiver, &c.

FEURRE, ou FOARE, paille longue de bled qui sert à nourrir l'hiver les moutons ou autres bestiaux.

FEUTRAITE, droit que l'on

paye aux ſeigneurs, en quelques endroits de France, pour avoir permiſſion de tirer ſur leurs terres la mine de fer qui ſert à entretenir les fourneaux des forges & fonderies.

FEUTRE, ſorte d'étoffe de laine toute ſeule, ou de laine ou de poil, ſans filure, ſans croiſure ni tiſſure, qui ne prend de conſiſtance qu'à force d'être maniée & foulée avec de la lie & de la colle, & qu'on façonne ſur un baſſin, à l'aide du feu & de l'eau; les poils de caſtor, d'autruche, de chameau, de lapin, de laine de Vigogne, d'agneaux, &c. ſont les matieres les plus ordinaires qui entrent dans la compoſition du *feutre*, & les chapeaux de toutes ſortes ſont les ouvrages les plus communs, faits de ces *feutres* : on fait auſſi des ſouliers & des chauſſons de *feutre*; mais le commerce en eſt peu conſidérable en comparaiſon de celui des chapeaux. Quand le *feutre*, deſtiné aux *chapeaux* eſt entiérement foulé & préparé, on le réduit dans un ſeul morceau, de la figure, à-peu-près, d'un grand entonnoir ou d'une chauſſe à liqueur, & pour lors il eſt propre à être mis en forme & à devenir chapeau..... Les ſelliers donnent le nom de *feutre* à une eſpéce de bourre dont ils ſe ſervent pour *feutrer* les ſelles.

FEUTRE, dans les manufactures de drap, eſt un morceau de laine, ou eſpéce d'étoffe *feutrée* pour ſervir d'épreuves au mélange des laines dont certains draps doivent être fabriqués.

FEUTRES, *en terme de papeterie*, ce ſont des morceaux de revêche ou autres étoffes de laine ſur leſquels les ouvriers, qui travaillent dans les moulins à papier, couchent les feuilles de papier à meſure qu'elles ſe fabriquent. Voyez *Papier*.

FI, ou FY; c'eſt une eſpéce de maladie qui prend aſſez ſouvent aux bœufs & aux vaces, & qui même ſe communique aux hommes; les ſtatuts, des maîtres bouchers, leur défendent de vendre des animaux attaqués du *fi*.

FIAMETRE, terme uſité parmi les fleuriſtes & qui ſignifie une couleur rouge qui imite celle du feu clair.

FIASQUE, meſure des liqueurs donc on ſe ſert en Italie, qui revient à-peu-près à la bouteille ou pinte de Paris.

FIBRES : les arbres, les plantes & les fruits ont des *fibres* qui ſont des modifications de leurs corps ligneux qui pénétrent leur parenchyme; dans l'uſage commun on ne le dit que des plus menues racines des plantes & des arbres.

FIC : maladie de cheval, excroiſſance ſpongieuſe & fibreuſe, approchant de la nature de la corne ramollie, qui naît à la fourchette dans les pieds élevés & creux qui ont le talon large; cette tumeur qui excede quelquefois la groſſeur d'un œuf de poule, eſt très-dangereuſe, d'autant plus qu'elle attaque le tendon qui va s'implanter ſous l'os du petit-pied même, & quelquefois les tendons collatéraux ſous les quartiers; cette maladie eſt le reflux de quelque humeur maligne dont on a ſupprimé le cours par des remedes aſtringens, comme des eaux deſſéchées, d'un reſte de fourbure ou de farcin; par cette raiſon ce mal eſt plus ordinaire aux chevaux qui ont les jambes rondes & gorgées, qu'aux autres, ce mal étant négligé, élargit & applatit conſidérablement le pied du cheval & le rend très-difforme. Conſultez, pour guérir le *fic*, l'*Ecole de ca-*

valerie, le *Nouveau parfait Maréchal* & autres.

FICELLE, petite corde fort déliée, composée de deux ou trois menus brins de fil de chanvre, cablés ou tortillés ensemble : on se sert de la *ficelle* à lier des paquets, à *ficeller* du tabac, à coudre des emballages, à empointer les piéces de draps & autres étoffes de laine, à faire des sangles, des filets, des réseaux pour la chasse ou pour la pêche, des émouchettes pour les chevaux, des lames ou lisses pour les tisserands ou ouvriers qui travaillent de la navette sur le métier, &c.

La *ficelle* est plus ou moins grosse, plus torse ou plus lâche, suivant l'usage auquel elle est destinée. La plus torse & la plus unie se nomme du *fouet*, parce que les cochers en mettent au bout de leur *fouet* pour le mieux faire claquer & pour toucher plus vivement les chevaux. La *ficelle* se vend en pelotte ou par paquets, en forme de gros écheveaux de fil ; ses bonnes qualités sait d'être séche, blanche, filée comme il faut, ou bien cablée & bien unie ; il faut que les pelottes soient aussi belles dedans que dehors ; les lieux de France où se fait le plus de *ficelle* sont Paris, Abbeville, Rouen & Troyes. La *ficelle* de Paris est d'ordinaire par petites pelottes d'une once. Il en vient de trois sortes d'Abbeville, la premiere est à deux fils, fine & très-blanche & très-unie : on l'appelle *ficelle lisse*, parce qu'elle sert aux ouvriers qui travaillent de la navette pour faire les lisses de leurs métiers, la seconde est à trois fils, un peu plus grosse que la *lisse*, & se nomme simplement *ficelle* ; la troisieme est pareillement à trois fils, mais beaucoup plus grosse que la précédente, & s'appelle *cacheron* ; les *ficelles* d'Abbeville sont en pelottes de quinze onces, de sept onces & demie, ou de trois onces trois quarts ; la *ficelle* de Rouen est en paquets de douze ou quatorze pouces de longueur, pliés en maniere d'écheveaux, celle de Troyes est par grosses pelottes de deux à trois livres ; cette derniere est la moins estimée de toutes, parce qu'elle est brune, peu torse & fort cassante. Il vient de Hollande quelques *ficelles* très-fines dont on se sert à empaqueter les linons & les toiles de batistes ; il s'en consomme beaucoup dans les blanchisseries de Picardie.

Les merciers, épiciers, chandeliers font, à Paris, le commerce de la *ficelle*, soit en gros, soit en détail, & les cordiers ne vendent guères que celles qu'ils fabriquent, quoique, par leurs statuts, il leur soit permis de vendre toutes sortes de *ficelles foraines* ; la *ficelle* se vend au poids.

Les chapeliers donnent le nom de *ficelle* à la marque que la *ficelle* a fait au pied de la forme du chapeau, lorsqu'on l'a enficellé.

FICELLER : on dit *en terme de douane*, qu'un ballot, une balle, ou une caisse de marchandise a été *ficellé* ou *plombé*, pour signifier que l'on a passé un morceau de *ficelle* autour du nœud de la corde de l'emballage, au bout de laquelle les visiteurs ont mis le plomb du bureau. Voyez *Emballer*.

FICELLIER, c'est une espéce de tourniquet de bois fort leger sur lequel les marchands, qui font un grand détail, & dont les marchandises doivent être *ficellées*, ont coutume de devider la *ficelle* qui leur sert à faire des paquets ; le *ficellier* s'attache, dans les magasins ou boutiques, au-dessus du comptoir, afin que le marchand

puisse toujours avoir sa *ficelle* à la main; cette légere machine s'appelle aussi *tournette*, parce qu'elle tourne sur deux tourillons quand on tire le bout de la *ficelle* qui y est devidée.

FICHE, *en serrurerie* est une espéce de penture composée de deux ailes jointes ensemble par le nœud de la *fiche*, qui entrent & se fichent dans une entaille étroite qu'on fait au bois; il y a des *fiches à gond*, des *fiches à double nœud*; la *fiche à gond* est une grosse *fiche* propre à porter une porte cochere dont le gond se scelle en plâtre. Il s'en fait depuis deux pouces de haut jusqu'à six pouces. Les *fiches à boutons*, à *vase* & à *pointe* sont aussi du nombre des *fiches à gond*; les *fiches à vase* se distinguent par leur hauteur qu'on compte en augmentant de demi-pouce, dépuis deux pouces jusqu'à cinq, & par pouces depuis cinq jusqu'à douze; cette hauteur se compte entre les deux vases, & ces deux ornemens ne se comprennent point dans la mesure, elles servent suivant leur force & qualité à ferrer des volets d'armoires, des croisées, & les portes qu'on veut demonter..... Les *fiches à double nœud*, qu'on nomme aussi *fiches à charnieres*, sont de plusieurs sortes, sçavoir celles qu'on nomme simplement *fiches à double nœud*, les *fiches à chapelet*, & celles à renfrondrement; il y a aussi des doubles nœuds à vase. Des deux premieres sortes de *fiches*, il s'en fait depuis un demi-pouce jusqu'à quatorze & quinze pouces de hauteur; il y a même des chapelets qui sont aussi hauts que la porte même, à laquelle ils servent de penture. Les *fiches* de renfondrement, qu'on peut démonter par le moyen de la broche qu'on leve, ont depuis deux pouces & demi jusqu'à six pouces de hauteur, & les doubles nœuds à vase depuis trois pouces jusqu'à un pied; les serruriers de Paris ne font guères de ces sortes de *fiches*; ils les vont acheter toutes faites chez les quincailliers qui les tirent du Forez & de quelques villages près Sédan.

FICHE, *en terme de maçonnerie*, est un outil qui sert au maçon à faire entrer le mortier entre les joints des pierres de taille : on l'appelle aussi *couteau*; c'est un fer très plat, finissant en pointe avec un manche de bois. Ainsi *ficher le mortier*, c'est faire entrer le mortier dans les joints des pierres avec ces outil; & *reficher* ou *rejointoyer*, les vieilles assises, c'est dans une muraille ou un autre ouvrage de maçonnerie, où on remaçonne les joints.

FICHER *des échalas*, en terme de vigneron, c'est le faire entrer au pied du sep de vigne pour y attacher les branches nouvelles que la pesanteur du raisin & des feuilles feroit tomber en-bas, & peut-être éclater & rompre; les jardiniers ont aussi besoin de *ficher* des échalas aux pieds des vignes qu'ils ont sur le bord du labour.

FICHURE: on donne ce nom à une espéce de harpon à trois pointes, fait en forme de trident dont les pêcheurs se servent pour darder le poisson dans les étangs salés. Cet instrument n'est guères différent de la fouine.

✝ FIEF, héritage tenu du roi ou d'autre seigneur à foi & hommage, & à la charge de quelques autres droits. Celui qui le possede est appellé *vassal* : celui de qui l'héritage releve est appellé *seigneur*; les *fiefs* sont une espéce de biens parmi nous, entiérement inconnue dans le droit Romain, qui doit son origine aux François, aux Lombards, aux Saxons, aux

Normands, aux Goths & aux Vandales. Chacune de ces nations a eu ſon uſage particulier qui s'eſt diverſifié par le mélange municipal des pays de leur conquête ; quand ces peuples avoient ſubjugué des provinces, leurs chefs donnoient aux principaux officiers de l'armée une partie des terres conquiſes, à la charge du ſervice militaire ; ces conceſſions ne ſe faiſoient d'abord que pour en jouir pendant la vie de celui qui en étoit gratifié ; mais ſur la fin de la ſeconde race de nos rois, & au commencement de la troiſieme, ces biens commencerent à devenir héréditaires. Ils paſſerent d'abord aux enfans mâles, puis aux collatéraux, enſuite aux filles ; & inſenſiblement les ſeigneurs permirent à leurs vaſſaux de les vendre, moyennant un certain droit qu'on leur payoit pour avoir leur conſentement ; ces permiſſions devinrent ſi communes qu'elles paſſerent en *droit commun* ; & dans la plûpart des *coutumes*, les *vaſſaux* vendirent leur *fiefs* ſans la permiſſion du ſeigneur, en payant le *droit* qu'on avoit coutume de payer pour obtenir la permiſſion ; c'eſt de cette maniere que ſe ſont introduits les *droits de quints* & autres *droits féodaux* ; les ſeigneurs auxquels les rois, ou chefs des nations, avoient fait des conceſſions, en firent des ſemblables à des gentils-hommes inférieurs. Ceux-ci en firent à d'autres, & c'eſt de-là que vinrent les *arriere-fiefs* ; ces conceſſions ſe faiſoient toujours à la charge du ſervice militaire, c'eſt pour cela que, dans les ſiécles reculés, les ſeigneurs ſe faiſoient la guerre les uns aux autres, que leurs *vaſſaux* étoient obligés de les ſuivre & d'amener avec eux leurs *arriere-vaſſaux* ; mais depuis que ces guerres de *ſeigneurs* contre *ſeigneurs* ont été défendues par nos rois, le ſervice militaire n'a plus lieu pour les ſujets. Mais il a ſubſiſté pour les rois juſqu'à ce qu'ils aient mis ſur pied des troupes réglées. Il n'y a plus de veſtiges de ce ſervice que dans la convocation du *ban* & de l'*arriere-ban* par laquelle le roi oblige tous les gentils-hommes à ſervir durant un certain tems à la guerre, ſoit qu'ils poſſedent des *fiefs* ou non ; anciennement il n'y avoit que les gentils-hommes qui pouvoient poſſéder des *fiefs*, mais depuis *Philippe le Bel*, & ſes ſucceſſeurs, nos rois ont permis aux roturiers d'en acquerir, en payant, tous les vingt ans, le revenu d'une année du *fief*. Voyez *Franc-Fief*.

FIEL, petite véſicule qui contient une humeur jaune & amere qui ſe trouve dans les animaux ; c'eſt du *fiel de bœuf* qu'on tire aſſez ſouvent le *pierre de fiel*, appellée *beſoard de bœuf* ; elle eſt de la couleur & de la groſſeur d'un jaune d'œuf, mollaſſe & par écailles : on s'en ſert pour peindre en miniature, elle produit la même couleur que la gomme gutte : on ſe ſert auſſi de la pierre de *fiel de bœuf* en médecine.

Les verriers appellent *fiel de verre* l'écume ſéparée de deſſus la matiere de verre, avant qu'elle ſe vitrifie.

FIENTE, *en terme de chaſſe*, ſe dit des excrémens des bêtes puantes, comme teſſons, renards, &c. La *fiente* de cheval, de vache, de mouton & de volaille fait du fumier avec de la paille, dont on ſe ſert pour engraiſſer les terres & faire les couches des jardins ; la *fiente* de pigeon s'emploie dans les chenevieres, celle de volaille dans l'agriculture ; mais elle engendre les pucerons qui gâttent les plan-

tes encore tendre ; la *fiente* d'oie n'eſt propre à rien.

FIEVRE, mouvement déréglé de la maſſe du ſang en fréquence permanente du pouls, & léſion des fonctions, accompagné, le plus ſouvent, d'une chaleur exceſſive. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*, ſur les différentes *fiévres.*

Les *chevaux* ſont ſujets à trois ſortes de *fiévres*, à la *fiévre ſimple*, à la *fiévre putride* & à la *peſtilentielle* : on connoît qu'un cheval a la *fiévre*, par la difficulté de reſpirer & les fréquens battemens de flancs ; il a la bouche & la langue enflammée, tout le corps en chaleur, les lévres & les oreilles pendantes & baſſes, & les veines enflées. Outre cela le *cheval* chancelle en cheminant, il ſe couche rarement & ſe releve d'abord, il perd le manger, ou ne mange que par boutade, le cœur lui bat contre les côtes ; il a les yeux triſtes & luiſans, il ne tourne point la tête çà & là pour écouter le bruit qu'on fait, enfin il reſte immobile. Quand un cheval n'a que la *fiévre ſimple*, on le ſaigne du côté droit à la veine du col, & le même jour on lui donne un lavement tiéde. Le lendemain on le frotte avec un bouchon de paille par tout le corps, & on lui donne pour boiſſon de l'eau blanchie où on a fait fondre quatre onces de cryſtal minéral, & on lui en donne à boire autant qu'il en veut, & pour nourriture des feuilles de vigne, de la chicorée, des laitues, peu de foin, point d'avoine. Si ſon appétit ne revient point, on lui fait prendre l'orge mondé, cuit ſans beurre ni ſel, ou une bouillie de farine d'orge, on réitere la ſaignée, s'il le faut, & on le frotte tous les jours avec un bouchon de foin ou de paille.... Les chevaux ſont attaqués de la *fiévre putride* en été, ſur-tout dans les pays chauds, & les jeunes plus ſouvent que les vieux : on connoît cette *fiévre* par la langue & le palais du cheval qui ſont noirâtres, ſecs & arides, par ſa tête qu'il porte baſſe, ſes yeux rouges, une halaine chaude & âcre, & le cœur qui lui bat toujours : on ſaigne ce cheval tantôt du col, des tempes & larmins, tantôt des ars, des flancs & du plat des cuiſſes. Si c'eſt en été on lui donne de l'orge en vert, & pour boiſſon, deux pintes d'eau bouillie pendant un quart d'heure, où on fait diſſoudre deux onces de tartre blanc verſées dans un ſeau d'eau blanchie avec une poignée de farine d'orge, & enſuite un fébrifuge compoſé de deux onces de ſel de tartre, qu'on diſſoud à chaud, & d'une once de ſel armoniac en poudre, pareillement diſſout à chaud, & on n'épargne point les lavemens.... La *fiévre peſtilentielle* ſe guérit par de fréquens lavemens, des pelottes cordiales d'opiat & de kermès, de tems en tems. Voyez d'ailleurs les ouvrages pluſieurs fois cités pour les maladies des chevaux.

Les *oiſeaux de proie* ſont auſſi ſujets à la *fiévre.* On s'y connoît quand ils tremblent, que leurs pennes ſont penchées, ainſi que leur tête ; ils ont auſſi les petites plumes ſous le ventre toutes recoquillées, ils rejettent le pât qu'on leur donne ; & lorſqu'on les touche, on ſent une chaleur extraordinaire ; voilà les ſymptômes par leſquels on juge qu'un *oiſeau* eſt atteint de la *fievre.* Il en meurt, ſi l'on n'y prend garde, pour l'en guérir, on lui donne du foie de poulet, de la chair de petits poulets, d'autres menuiſailles de petits *oiſeaux*, après les avoir laiſſés macérer dans l'eau de bugloſſe ou de

de chicorée sauvage ; ces viandes sont rafraîchissantes ; en été on mouille le pied & le bloc de l'oiseau de suc de plantain ou de laitue, quelquefois de jusquiame & d'autres herbes rafraîchissantes ; l'endroit où perche l'oiseau atteint de la fiévre, doit être frais, un peu obscur, séparé du bruit, s'il est trop maigre,il le faut paître modérément deux fois par jour ; si malgré cette précaution,l'oiseau ne se refait point, il faut, sans balancer, le curer avec un *bolus* composé de filasse ou de coton, & de rhubarbe pulvérisée ; ce remede lui fera évacuer la bile.

FIGUE, fruit à peu-près de la grosseur d'une poire quand il est mûr, d'un verd foncé à l'extérieur ; rouge en dedans, plein de petites semences rondes & douceâtres au goût. Le *figuier* porte du fruit deux fois par an, au printems & en automne ; celui du printems est le seul qui vient à maturité ; les *figues* nouvelles bien mûres se digerent plus facilement & plus promptement qu'aucun autre fruit d'été, elles sont humectantes & rafraîchissantes, bonnes pour la toux : les *figues séches*, selon M. *Andry*, sont plus nourrissantes que les autres : on se sert avec succès de la *figue* dans plusieurs maladies: si l'on en fait un fréquent usage, elles corrompent la masse du sang, dit *Andry*, & jusqu'à produire la maladie pédiculaire. Elles rendent la sueur d'une odeur insupportable, elles gâtent la voix, & si elles engraissent, elles ne produisent qu'une chair molle & flasque : on les dit plus saines quand on les mange avec les noix & les amandes, comme on fait en carême.

Les *figues séches* nous viennent de Provence. Les épiciers de Paris les distinguent en *violettes*, en *figues grosses*, ou *figues grasses* & en *figues de Marseille*, en petits cabats.

Les *figues* violettes doivent être grandes, séches, nouvelles & bien fleuries. Celles de Marseille doivent être petites, séches, non coriaces ; les *grosses figues*, ou *figues grasses* sont grandes & doivent avoir la même qualité que celles de Marseille. Les *figues* en gros cabats, soit de Provence ou d'Espagne, sont inférieures en bonté aux autres, & presque toujours dures & coriaces.

FIGUIER, arbre qui porte les *figues* ; ses racines ne s'enfoncent pas fort avant en terre ; elles poussent plusieurs jets ou troncs fort fragiles, legers, branchus, plus ou moins élevés, suivant les pays & l'exposition où ils se trouvent ; cet arbre est fort tendre & craint la gêlée ; les feuilles naissent alternativement le long des branches, les plus grandes n'ont pas plus de huit à neuf pouces de diametre ; elles sont arrondies d'un verd foncé, rudes à toucher, échancrées plus ou moins profondément en trois ou cinq lobes ; le *figuier* se cultive dans les pays chauds & les pays tempérés. Son fruit est beaucoup meilleur quand il est venu dans les pays chauds, il a beaucoup de peine à venir dans les pays froids : on le cultive dans le Languedoc & dans la Provence, il jette les feuilles en Mai, & son fruit est mûr en Juillet, en certains lieux ; il se multiplie de plusieurs manieres, soit de plant enraciné, soit de marcotes ; les *figuiers* en caisse donnent des figues meilleures que ceux qui sont en pleine terre, & ils se conservent mieux contre le froid, en portant les caisses dans la serre, ce qui se fait dans le mois de Novembre ; les *figuiers* en espalier de-

mandent quelques ſoins, il faut lui laiſſer ſes branches en liberté, les fruits en ſont meilleurs; il ſuffit de le ſoutenir par-devant, avec des perches poſées ſur de grands crochés, ſcellés dans le mur.... Le *figuier* ſauvage porte de fruits qu'on ne ſçauroit manger, il croît dans le Languedoc & dans la Provence; mais dans le Levant, les fruits de ce *figuier* ſauvage ſont bons après qu'ils ont été piqués par des eſpéces de mouches. Il y a, dans l'Amérique, pluſieurs ſortes de *figuiers* très-différens des nôtres par leurs fruits & par leurs feuilles.

FIGURE, *en terme de manufacture*, ſe dit des différens deſſeins qu'on repréſente ſur les velours, damas, ſatins, taffetas, pannes, moquettes, & autres étoffes de ſoie & de laine. Les *figures* les plus ordinaires ſont des fleurs imitées d'après nature, ou des groteſques ou compartimens de pure fantaiſie; il y a auſſi des repréſentations d'hommes, d'animaux, de fontaines, des payſages, goût qui nous eſt venu des Chinois. C'eſt la trême des étoffes qui ſert à faire la *figure*; la chaîne proprement ne ſert que de fond ou de champ...... On appelle auſſi *figures* les deſſeins de linge damaſſé, ceux des dentelles de fil ou de ſoie, & autres ſemblables ouvrages; ainſi *figuré* ſe dit des étoffes ſur leſquelles il y a des deſſeins ou *figures*, ce qui les diſtingue des étoffes pleines de la même qualité: on dit, un *ſatin* ou un *taffetas figuré*, un *velours figuré*, une *nappe*, une *ſerviette figurée*.

FIGURES, *en terme d'arithmétique*, ſont les *chiffres* qui forment le *nombre*: ainſi pour marquer 3426, il faut quatre *figures* ou *chiffres*, un 3, un 4, un 2, un 6. Quand on fait la régle qu'on appelle *addition*, on met les *figures*, c'eſt-à-dire, les *chiffres* en colonne & les unes ſur les autres; les nombres ſimples ſous les nombres ſimples, les dixaines ſous les dixaines, les centaines ſous les centaines, & ainſi des autres:

$$\begin{array}{r} 3426 \\ 2424 \\ \hline 5850 \end{array}$$

FIL, corps long & délié, fait avec quelques matieres molles & douces, en les entortillant enſemble par le moyen du rouet, du fuſeau, ou de quelque autre machine propre à les tordre & à les unir en un ſeul tiſſu: on fait du *fil* avec de la ſoie, de la laine, quelques plantes, comme le chanvre, le lin, les orties, les productions de quelques arbriſſeaux, telles que le coton, une ſorte de ſoie d'Orient, qui vient dans des gouſſes, c'eſt ce qu'on nomme *écorce d'arbre*, & enfin du poil de pluſieurs animaux, comme du chameau, de la chevre, du caſtor, des bœufs de la Louiſianne, dont le poil eſt ſi beau, ſi fin & ſi long, que la ſoie même n'eſt guères plus belle.

Mais ce qu'on appelle *fil*, ſans y rien ajoûter, eſt le *fil* fait avec de la filaſſe de chanvre & de lin, qui ſert à coudre & à fabriquer différentes ſortes de toiles. Il s'en fait, en France, un commerce des plus conſidérables, & c'eſt un des plus importans de la mercerie de Paris; les *fils* qui s'y vendent ſe tirent de pluſieurs provinces du royaume, de la Flandre Françoiſe, Autrichienne & Hollandoiſe: on vend en gros, les uns à la livre, les autres à la groſſe d'écheveaux, quelques uns à la poignée, d'autres en moches & à la douzaine; pour le détail, il ſe débite

à l'once, à la demi-once, au gros & à l'écheveau. Les différentes sortes de *fils* se distinguent pour la qualité, par le nombre de tours dont chaque écheveau doit être composé. D'autres se connoissent par le numero, en augmentant de finesse, quelquefois depuis trois ou quatre jusqu'à trois cents ou quatre cents; quelques-uns qui ne se vendent qu'à la livre, ce sont les plus chers, se distinguent par le prix qui hausse, suivant la finesse; les *fils* dont le commerce est le plus grand & le plus ordinaire, sont les *fils* de Lille en Flandre, de Malines, d'Anvers, d'Hollande & de France; donnons-en une légere notion.

Entre les *fils* de France, ceux qu'on appelle *fils de Brétagne*, ou teints ou en blanc, nous viennent de Rennes; il y en a de toute finesse & de toutes couleurs, ils ne servent qu'à coudre, ils s'achetent & se vendent à la livre, on les envoie par paquets de quatre livres; chacun de ces paquets est divisé en quatre autres paquets d'une livre, qu'on appelle *botte*; chaque *botte* est composée de trente-deux à trente-trois écheveaux, & un écheveau pese environ une demi-once..... Les *fils bas-Bretons*, nommés *fils de Cologne*, se fabriquent à Morlais & aux environs; la livre se vend depuis quinze sols jusqu'à quatre francs, suivant la force & la finesse: on s'en sert pour tricoter, & ils entrent dans la fabrique de quelques étoffes. Les frangers le mêlent pour leurs ouvrages avec les *fils* de Hollande: les cordonniers en font les coutures des quartiers de leurs souliers les plus propres, soit pour homme, soit pour femme..... Les *fils* appellés *fils en moche*, parce qu'on les vend à la moche, c'est-à-dire au paquet de plusieurs *écheveaux* liés ensemble par un bout qui pese dix livres, se tirent de Rennes, & sont à peu-près de la même qualité que les *fils* bas-Bretons.... On file à Troyes des *fils de chanvre* qu'on vend blancs, ou teints de toutes couleurs. Ils se vendent à la livre & servent à la couture: les *fils bils*, qui viennent du même endroit, servent aussi à coudre. Il s'y fait encore des *fils sangle-bleu*, bon teint, qui se vend à la livre; les tisserands s'en servent à faire des raies bleues qu'on appelle *linteaux* qui sont aux deux bouts de la plûpart des nappes & serviettes de table.... On appelle *fils de Guibray*, des *fils d'étoupe* blancs qui viennent à Paris, & dont se servent les marchands ciriers, pour faire la mêche des cierges & de la bougie filée; les meilleurs *fils à marquer* se tirent d'Auvergne, il y a les *fils* de Laval, du Perche, du Maine, de Normandie où il se fabrique quantité de toile. Voyez *ce mot*.

Il est défendu par les réglemens pour les manufactures & fabriques de toiles, de devider du gros *fil* avec du *fil* menu, ni du *fil* de chanvre avec du *fil* de lin, les *fils* devant être devidés séparement, suivant leur qualité, à peine de cinquante livres d'amende. *Réglement du 4 Août* 1676, pour les toiles de Bretagne & de Normandie, & *Réglemens* des toiles de Laval, *du* 30 *Mai* 1700.

Les *fils retords* sont composés de plusieurs *fils* déja filés, qu'on unit ensemble en les tordant, ou avec un rouet ou sur le fuseau. Ils ne servent guères qu'à la couture, on en met aussi à la teinture; il s'en fait quantité en Bretagne & en Normandie. Paris, Rouen, la Picardie en tirent beaucoup, & il s'en fait des envois

considérables en Angleterre & en Espagne ; des *fils* que la France produit, passons à ceux qui nous viennent de Flandre & des pays étrangers.

Parmi les *fils* qui se fabriquent à Lille, on compte les *fils blancs bon-ouvrier*, appellés *fils d'Epinay* qui ont quarante tours, & se vendent à la douzaine : on en connoît la grosseur par le numero, augmentant toujours de finesse ; ces numeros vont de deux en deux, c'est-à-dire, après le numero 14, on compte numero 16, & ainsi de suite jusqu'à trois cents..... Les *fils en poignée* blancs n'ont que trente tours, chaque poignée composée d'une douzaine d'écheveaux, s'ils commencent au numero 3 ne vont que jusqu'au numero 40 : & par cette augmentation de numero comme au *fil* d'Epinay, on en connoît la finesse, ce qui s'entend de tous les autres *fils* françois & étrangers qui se vendent ou s'achetent de cette sorte..... Les *fils* demi-blancs, nommés *à la religieuse*, n'ont qu'autant de tours par écheveaux que les blancs, & se vendent comme les Epinay... Les *fils bis* en trois ont quarante-huit tours, sont propres à la couture, à quelques autres usages, à faire des lisses, & à monter les métiers de plusieurs fabricans. Les *fils à gant bis* sont des fils fins, qui ne servent qu'aux maîtres gantiers pour coudre leurs gants. Ils n'ont que seize tours, se vendent à la livre & sont de différentes grosseurs : on les teint à Paris en teinture de soie, de diverses couleurs ; il y a de *gros fils à gant* qui servent au même usage, & qu'on teint comme les précédens. Les *fils à marquer* se tirent de Lille tous teints ; il y en a à quatre tours & à sept, ils s'achetent à la grosse de douze douzaines ou à l'écheveau.

Les *fils de Malines* sont les plus beaux & les plus fins qui se fassent, il s'en fabrique aussi beaucoup à Lille & aux environs, mais c'est à Malines qu'ils ont commencé à se filer & qu'on en emploie quantité en dentelles, qu'on nomme *dentelles de Malines* ; les *fils* en ont aussi conservé le nom : il y en a dont la finesse est si grande, qu'ils échappent presque à la vue. L'on prend, pour les filer, des précautions si extraordinaires, contre l'air & le jour, qu'on est étonné qu'il y ait des personnes qui veulent en entreprendre le filage. Les écheveaux de ces *fils* n'ont point de tours réglés ; les uns en ont plus, les autres moins, ils se vendent à la livre, les moindre dix à douze francs, allant toujours en augmentant jusqu'à trois cents, quatre cents francs la livre, même davantage : on les distribue à l'once & au gros..... Les *fils blancs* d'Anvers se vendent comme ceux de *Malines*, à l'écheveau, en détail, & à l'once ou gros : on en fait des dentelles ni si fines, ni de si bonne qualité que celles de *Malines*..... Les *fils* d'Hollande, plats & blancs, se tirent de Dorpt. Ils ont quarante-huit tours, & se comptent par numero, pour en estimer la grosseur ou la finesse. On les appelle *fils au grelot* ; ils se vendent à la douzaine : on s'en sert pour broder les mousselines, les linons & les batistes, & pour faire ce qu'on appelle les *effilés*, espéces de petites franges dont on se sert dans les deuils, au lieu de dentelles.... Les *fils sangles-blancs* qui viennent de Hollande servent à faire des picots aux points & aux dentelles ; ils se vendent en gros & à la livre, ordinairement depuis un écu jusqu'à vingt francs, il y en a de plus chers, le detail s'en fait à l'once & à l'écheveau.

Il se fait des *rubans de fil* qui sont une espéce de tissu tantôt simple, tantôt croisé ; il y en a de deux sortes, le *ruban* & le *rouleau*. Voyez *ces mots*. . . . Les *dentelles* d'Angleterre, de Malines, de Dieppe, de Caën, Alençon, &c. sont appellées quelquefois *dentelles de fil* pour les distinguer des dentelles d'or, d'argent & de soie. Voyez *Dentelle*. Il se fait des bas, des chaussons, des bonets de *fil*, &c. Voyez *ces mots*. . . . Les cordiers & les emballeurs donnent le nom de *filagor* ou *sezaine*, à une sorte de corde de la grosseur d'une menue plume à écrire, composés de trois *fils de chanvre* bien cablés ou tortillés ensemble, qui sert à corder les ballots, paquets de marchandises, &c. Les mêmes nomment *demi-sezaine* une espéce de corde de moitié moins grosse que la précédente, & il y en a une plus menue que les deux autres, dont les pêcheurs, sur les rivieres, se servent pour monter quantité de leurs filets & engins ; les uns & les autres se vendent à la livre.

FIL *d'arbalétre*, gros fil ou menue ficelle de chanvre, dont les ferindanniers, les gaziers & autres ouvriers qui travaillent de la navette, se servent à faire cette partie de leur métier, qu'ils appellent des *fourches* ou *arbalêtes*. . . . *Fil blanc*, en terme de marine, est un *fil* qui n'a point encore passé par le goudron. . . . *Fil de carret*, dans le même terme de marine, se dit d'un *fil* de chanvre neuf, de la grosseur de deux lignes, dont plusieurs joints ou retorts ensemble, forment l'un des cordons, dont les cables ou cordes sont composés. *En terme de marine*, on nomme aussi *fil de gargouche* un *fil* de chanvre qui sert à coudre les *gargouches* ; ce sont des morceaux de parchemin ou gros papier dans lesquels on renferme ce qu'il convient de poudre pour la charge de chaque canon.

Les tisserands ont un gros *fil* ou menue ficelle qu'ils nomment *chaînettes*, dont ils se servent à lever ou baisser les *fils* de la chaîne à travers desquels ils lancent la navette. . . . . Les cordonniers & savetiers appellent *gros fil*, celui dont ils se servent pour faire les coutures de leurs souliers, particuliérement pour joindre les grosses semelles à l'empeigne ; ils emploient aussi le *fil blanc* de Cologne pour les ouvrages les plus délicats & faits de cuir leger, comme le maroquin & le veau d'Angleterre ; ces *fils* se cirent ou se poissent suivant leur qualité, le blanc avec la cire, le gros avec de la poix de Bourgogne.

FIL *de laine*, se dit, en général, de toutes sortes de laine filée, en particulier de celle qui sert à la fabrique de tapisserie, soit à l'aiguille, soit au métier. . . . On appelle *petits fils* ceux qui composent la chaîne de la lisiere des étoffes, parce qu'ils ne sont pas de si bonne qualité que les *fils* du reste de la chaîne. . . . Les *fils de sayette* sont de la laine filée, qui vient de Flandre, & particuliérement du bourg de Turcoing, & de quelques villages voisins. Les laines qu'on emploie à ces sortes de *fils* viennent de Hollande, ou sont du crû du pays ; il y en a de superfins, de fins & de communs ; les premiers forment la chaîne des étoffes qui se fabriquent à Amiens : on en fait la trême aussi-bien que la chaîne des camelots, façon de Bruxelles, mêlés de soie, qui se travaillent dans la même ville, & à Paris on s'en sert pour la trême des grisettes, &c. Les ouvriers

en bas au métier, en consomment une grande quantité, ainsi que les faiseurs de cordonnets qui les mêlent avec du poil de chevre, & on en fait des boutons & des boutonnieres, avec cette différence que les *fils* de laine raze ne s'emploient que pour les étoffes, & ceux de laine molle pour les bas, les cordonnets, les boutonnieres & les boutons.

Enfin *fil* se dit aussi des métaux passés par la filiere & réduits en corps si menu & si délié, qu'on en peut faire une partie des ouvrages où entrent les *fils* filés avec la soie, la laine ou le chanvre. Les métaux qu'on réduit en *fils* sont l'or, l'argent, le cuivre & le fer appellé *fil de léton*, & le *fil de fer* appellé *fil d'archal*..... Le *fil d'or*, ou *or de trait* est un lingot surdoré que le tireur d'or a fait passer par une infinité de pertuis, ou trous de filiere toujours de plus menus en plus menus, & qui par ce moyen a été réduit à être plus menu qu'un cheveu..... Le *fil d'argent*, aussi nommé argent trait, est la même chose que le *fil d'or*, à la réserve que l'un est surdoré, & que l'autre ne l'est pas; il y a du *fil d'or faux* & du *fil d'argent faux*; le premier se fabrique avec un lingot de cuivre rouge que l'on a d'abord argenté & ensuite surdoré, le second avec un pareil lingot de cuivre rouge qui n'a été seulement qu'argenté, qu'on fait passer par la filiere, de même que le *fil* d'or & d'argent fin..... Le *fil de léton* est du cuivre jaune tiré au travers des pertuis d'une filiere; il y en a de plusieurs grosseurs qui s'emploient à plusieurs ouvrages. Les plus déliés servent à faire des instrumens de cordes, comme luth, harpes, clavecin, épinette, &c. Les épingliers en consomment une très-grande quantité de diverses grosseurs pour la fabrique de leurs épingles; ces *fils* viennent d'Allemagne en bottes ou paquets ronds, en forme de cercles de différens poids & diametres.... Le *fil de fer*, appellé *fil d'archal*, est aussi tiré par les pertuis d'une filiere comme les précédens; il y en a de diverses grosseurs, en diminuant toujours depuis environ six lignes de diametres jusqu'aux plus petits échantillons; c'est aussi de ces *fils* les plus fins qu'on fait les psalterions, les clavecins, &c. Il s'en fabrique beaucoup en France, en Suisse, en Allemagne, aux environs de Cologne & de Liége, & sur-tout à Hambourg; celui de Liége est le plus estimé, ensuite celui de Suisse. Celui de France est aigre & pailleux, & est le moins bon de tous, cependant celui de Normandie approche beaucoup de celui d'Allemagne, pour ses échantillons ou grosseurs, & pour sa bonté; mais il est un peu plus roide & plus ferme. Les marchands de fer font commerce de ces sortes de *fils* de fer, les merciers de *fils* de léton, & les marchands de galon de ceux d'or & d'argent vrais & faux.

Voilà, en abrégé, tout ce que nous pouvons dire des différens *fils* tirés des métaux, de *fils de laine*, ainsi que ceux de *lin* & de *chanvre*, dont nous nous sommes contentés de donner les principaux, ne pouvant, dans un ouvrage tel que celui-ci, entrer dans de grands détails. Voyez d'ailleurs au mot *Toile*, & aux noms de différentes étoffes de laine, pour les différens *fils de soie*. Voyez *Soie*, où nous nous réservons d'en parler.

FIL, ou *Filet de perles*; c'est un collier de perles, vraies ou fausses, que les femmes portent

au cou pour leur servir de parure. Voyez *Perle*.

FILAGE, c'est la maniere de filer différentes matieres propres à faire des fils, tels que sont la laine, le chanvre, la soie, &c. Le *filage* de laine destinée pour faire la chaîne d'une étoffe, est différent de celui dont on fait la trême. On appelle *filandieres* les femmes ou les filles, dont le métier est de *filer*; il y a, dans les manufactures, des hommes dont toute l'occupation est de filer de la laine au rouet. Dans quelques endroits on les appelle *filandiers*; leur véritable nom est *fileur*. Voy. *Fileur* & *Fileuse*.

FILAMENT, en botanique, se dit des filets qui composent le tissu des plantes & des racines.

FILANDRES : les oiseaux de proie ont dans les boyaux & contre les reins de petits vers longs nommés *filandres*, pour manger les ordures & superfluités qui se trouvent en ces parties-là; cette vermine est nécessaire à l'oiseau quand il est sain & en bon état, mais elle est dangereuse quand il est maigre & décharné, c'est alors qu'on les en doit défendre avec des remedes propres. Il ne faut pas les laisser amaigrir, sur-tout les faucons qui sont plus sujets à cette maladie que les autres oiseaux : on leur donne des pilules de musc, d'hiera-picra, de tribus, d'aloës & de poivre; à la chair dont on paît l'oiseau, on ajoûte l'herbe d'absinthe & celle appellée *herniaria*. Les eaux de ces deux herbes servent encore à faire mourir les *filandres*. Les lupins & la chicorée mis dans la cure, ou bien avec la chair, si l'oiseau s'en veut paître sont aussi fort bons, de même que la graine de genievre..... On appelle aussi *filandres* des vers fort déliés qui s'attachent au gosier de l'oiseau & qui n'est autre chose que des filamens de sang caillé & desséché après la rupture violente de quelques veines, & qui se fige en guise d'anguille & lui travaille le corps, les cuisses & les reins.

FILASSE, ce sont les filamens que produisent certaines plantes, comme le chanvre, le lin, qui, après plusieurs préparations, deviennent propres à filer; il y a à la Chine & aux grandes Indes, des écorces d'arbres qui servent aux mêmes usages.... Le *filassier* est un ouvrier qui donne les dernieres façons aux filasses après que le chanvre a été grossiérement concassé par un instrument nommé *brie* en Normandie, & *Brayoire* en d'autres endroits : on donne encore le nom de *filassier* à celui qui fait négoce de filasse. Les maîtresses *linieres* de Paris se qualifient maîtresses *linieres-chanvrieres-filassieres*.

FILATRICE, espéce de *fleuret*, *filoselle*; c'est la bourre ou soie grossiere qui couvre la véritable soie des cocons de vers à soie.... *Filatrice* est aussi une étoffe dont la chaîne est de soie & la trême de fleuret. Elle a demi-aune de large ou demi-aune demi-quart, avec une lisiere du côté de l'étoffe, & ressemble fort à la *papeline*. Voyez *ce mot*.

FILATTIER, FILATTIERE: on donne ce nom, à Amiens, à l'ouvrier & à l'ouvriere qui filent le fil de sayette, & au marchand qui en fait le commerce.

FILÉ D'OR, *Filé d'argent*; c'est l'or ou l'argent trait écaché ou mis en lame très-mince & très-flexible, filé sur de la soie par le moyen d'un rouet & de quelques bobines passées dans de menues broches de fer; le *filé d'or & d'argent faux* n'est employé que sur

du fil. On nomme *filé rebours*, un *filé d'or & d'argent*, soit fin, soit faux *filé* à rebours. Les ouvriers qui passent par la filiere les diverses sortes de métaux sont appellés *fileurs*.

FILER : ce mot est employé par quelques ouvriers. Il signifie d'abord réduire en fils les soies, lins, chanvres, poils & autres matieres molles & douces, propres à s'étendre & à se lier ensemble pour n'en former qu'un seul tissu : on *file* au rouet, au fuseau, &c. Les chanvres, les lins se mouillent dans le filage. Pour *filer* la soie au sortir dessus les cocons, on emploie l'eau chaude, & même un peu bouillante. Le filage au rouet & au fuseau se fait avec une quenouille ; dans les manufactures de laines, *filer à sec*, c'est *filer* la laine quand elle a été dégraissée avec le savon noir.

FILER *le plomb*, chez les vitriers, c'est tirer de petits lingots de plomb à travers de la machine qu'ils appellent *tire-plomb* pour les applatir, & y faire des deux côtés ces rainures qui servent à tenir & à enchasser le verre, particuliérement celui qu'on emploie à faire des panneaux de vitres.

FILER *le lumignon*, chez les cardeurs, c'est tordre cette grosse mêche de fil d'étoupes de chanvre que les *épiciers-ciriers* mettent dans les flambeaux de poing, ou qu'ils appliquent le long du bois de torches, & les cardeurs, dans leurs statuts, sont nommés *fileurs de lumignon*.

FILER *la bougie*, c'est, en terme de cirier, faire passer plusieurs fois par la cire fondue & par les trous ronds d'une filiere, afin de la mettre à son degré de grosseur, suivant son espéce & sa qualité.

FILER, se dit aussi des vers à soie & des araignées quand ils tirent la soie de leur estomac, les uns pour en faire leurs cocons, & les autres leurs toiles. On donne le nom du *fileur* à celui qui leve les fils de soie de dessus les cocons qu'on met dans l'eau chaude pour les *filer* & dévider sur la machine.

FILET ; c'est un fil très-délié, dans le commerce des *fils* : on appelle *filet* un fil bleu qui sert à marquer le linge ; c'est aussi la laine *filée* qu'on appelle *fil de sayette*.

FILET, est encore un réseau fait de fil ou de menue ficelle dont on se sert à la chasse des bêtes à quatre pieds, à l'oisellerie & à la pêche du poisson, tant de mer que d'eau douce. Les *filets* pour le poisson sont les trubles, seines, éperviers, tremail, &c. Ceux pour la chasse sont les tirasses, traîneaux, cordelieres, rets, pochettes, boursettes ou bourses. Il y a des *filets* fermés comme un sac, des *filets* ronds avec des goulets, des *filets en bourse*, des *filets à lozange*, des *filets à bouclettes*, des *filets en mailles quarrées*, des *filets contre-maillés*, &c. Ce sont les maîtres oiselliers de la ville & faux-bourgs de Paris, qui font des *filets* à prendre des oiseaux ; les maîtres pêcheurs, tant de mer que sur la riviere, ont leurs femmes, garçons & compagnons, qui travaillent aux *filets* dont ils se servent en différentes pêches. Les ordonnances de la marine, pour les pêcheurs de mer, celles des eaux & forêts, pour les pêcheurs sur les rivieres, déterminent la largeur que les mailles de chaque espéce de *filets* doivent avoir ; les *folles* ont leurs mailles de cinq pouces en quarré, les *dreiges* d'un pouce neuf lignes,

les *trameaux* neuf pouces, les *picots* comme les *dreiges* ; les mailles des *filets* à pêcher les vives, ont treize lignes en quarré jusqu'au 15 Février seulement, & les mailles des *filets* à sardine ont, en tout tems, quatre lignes en quarré & au-dessus. Voyez *Pêche.*

Les maîtres paumiers appellent *filets* les grands réseaux dont ils couvrent les ouvertures de leurs jeux de paume pour retenir & conserver les balles que les joueurs jettent plus haut qu'ils ne veulent ; c'est aux maîtres paumiers qu'appartient la fabrique de ces sortes de *filets.*

Les chandeliers nomment *filet* une certaine quantité d'eau que l'on jette dans le suif quand il est en fonte, pour le faire revenir, c'est-à-dire, pour l'épurer & en précipiter la crasse.

FILET, *en terme de monnoie*, est la même chose que ce qu'on appelle *cordon.*

FILET, *en terme de manege*, se dit d'une petite bride, dont l'embouchure est accompagnée de deux branches toutes droites, avec une gourmette : on met les chevaux au *filet* pour les panser.

FILETS *de mur*, sont des rebords qui sont au haut du mur mitoyen, de pierre ou de plâtre des deux côtés, pour marquer que le mur appartient à l'un & à l'autre des voisins, chacun pour moitié ; car lorsqu'il n'y en a que d'un côté, cela fait connoître que le mur appartient, pour le tout, à celui du côté duquel est ledit *filet.*

FILETS, *en terme de cuisine* : on accommode les *filets*, tant de viande que de poisson, de différentes manieres. Les *filets* d'aloyau & de mouton se servent à la sauce à la sultane, aux concombres : on fait des crépinettes des *filets* de veau. Les *filets de* cochon & de sanglier se mangent aux oignons & à la poivrade, ceux de poularde à la crême ou aux pistaches, ceux de dindons en crepine ou à l'italienne : on mange les *filets* de lapereaux en caisse, ceux de liévres & des levreaux, à la poivrade : on sert les *filets* de poisson en caisse avec une farce faite de brochet ou carpe cuite, ou marinés & frits : les *filets* de merlan à la sauce-robert, ceux de vive & de tanche en ragoût, ou marinés : les *filets* de saumon au vin de Champagne ou aux fines herbes, ou marinés & frits, ceux de sole à la Sainte-Menehould, ceux de turbot à la beciamel. La remolade que l'on fait à plusieurs *filets* de poisson est composée de persil, ciboules, anchois, capres hachés, le tout mis dans un plat avec un peu de sel, poivre, muscade, huile, vinaigre delayés ensemble : on dresse les filets dans un plat, on les arrose de cette sauce ; quand on les sert froids, on y ajoute du jus de citron.

FILETS, *en terme de chasseur*, c'est la chair qu'on leve des reins du cerf, il y a les grands & les petits *filets*, les grands se levent au-dessus des reins du cerf, & les petits *filets* se levent au dedans des reins.

FILIERE, plaque d'acier ou de fer, plus longue que large, percée à jour de plusieurs trous qui vont toujours en diminuant de grosseur, par lesquels on fait passer, les métaux pour les réduire en fils : on tire au travers de cette *filiere* les fils d'or & d'argent de trait, soit fin, soit faux, le fil de léton, le fil d'archal, le fil d'acier dont on fait les aiguilles. Les tireurs ont cinq différentes *filieres* ; la premiere, dont les

pertuis ou les trous ſont les plus gros, & qui ſert à tirer à largue, ſe nomme *calibre*; la ſeconde ſe nomme ſimplement *filiere*; la troiſieme eſt nommée *ras*; la quatrieme *prégaton*; la cinquieme & derniere, la plus menue de toutes, ſe nomme *fer à tirer*. Avant que le lingot ou le fil d'or ou d'argent ſoit parvenu à ce dernier degré de fineſſe que les tireurs d'or appellent *fil trait ſuperfin*, & qui n'eſt pas ſi gros qu'un cheveu, il doit paſſer par plus de cent quarante pertuis, ſoit du *calibre*, ſoit de la *filiere*, ſoit du *ras*, ſoit du *prégaton*, ſoit enfin du *fer à tirer*.

Les fourbiſſeurs, éperonniers, armuriers, arquebuſiers & autres artiſans en ouvrages de damaſquinage, ont une *filiere* pour réduire le fil d'or & d'argent qu'ils doivent employer à la groſſeur convenable à l'ouvrage qu'ils entreprennent. ... Les ouvriers en ciſelure ont un de leurs outils pour former, dans les figures en relief, la prunelle & le coin des yeux qu'ils appellent *filiere*, c'eſt un de leurs *ciſelets*..... Les marchands ciriers nomment *filiere* un inſtrument de cuivre jaune en forme de tourteau épais d'un doigt, vuide par le milieu, percé à jour de quantité de trous de différentes groſſeurs par leſquels on fait paſſer la bougie à méſure qu'on la tire de la baſſine par le moyen du tour.... Tous les outils & inſtrumens d'acier qui ſervent à divers ouvriers à faire des vis & des écrous, ſont appeliés *filieres*.... Les arquebuſiers ſe ſervent beaucoup de la *filiere double* qui n'eſt qu'une *filiere* ſéparée en deux dans toute ſa longueur, enſorte que chaque trou eſt coupé par le milieu de ſon diametre : les deux pieces ſe rapprochent néanmoins, & ſe rejoignent par le moyen des vis qu'elle a aux extrêmités.

FILIERE, *en terme de fauconnerie*, eſt une ficelle longue d'environ dix toiſes, qu'on tient attachée au pied de l'oiſeau pendant qu'on le réclame juſqu'à ce qu'il ſoit aſſuré, ce mot s'appelle auſſi *créance*, & tient le brin, parce que ſi on lâchoit l'oiſeau, il ſeroit en danger de dérober ſes ſonnettes.

FILIPENDULE, plante qui croît ſur les hautes montagnes & dans les lieux écartés, elle eſt diurétique & apéritive : on en recommande l'uſage pour l'épilepſie; ſes feuilles reſſemblent à celles de la pimprenelle.

FILOSELLE. Voyez *Filatrice*.

FILOTIER: on donne ce nom, dans quelques provinces de France, à ceux qui, dans les marchés, font les négoces des fils, les achetent en détail pour les revendre en gros.

FILS *de maîtres*, enfans d'un pere qui a une qualité notoire & publique dans une profeſſion ou art, ſoit libéral, ſoit méchanique; les avantages qu'ils ont lorſqu'ils embraſſent la profeſſion de leur pere, & les grandes facultés qu'ils trouvent à s'y avancer leur ont fait de tout tems accorder pluſieurs prérogatives qui ſont regardées comme une voie sûre pour élever des ſujets capables de parvenir à la perfection des ſciences & des beaux arts.

FIMPI, arbre qui croît dans quelques Iſles de l'Amérique, & dans l'iſle de Madagaſcar, & qui produit la canelle blanche.

FIN, ce qui eſt pur & ſans mélange, ſe dit des métaux, particuliérement de l'or, de l'argent & de l'étain. L'*or fin* doit être à vingt-quatre carats, il s'en trouve peu qui aille à ce point de fineſ-

fe ; fi *fin*, il eft mol à travailler, il faut qu'il y ait toujours une certaine quantité d'alliage : le titre de l'*argent fin* eft de douze deniers, l'*étain fin* eft celui qui n'eft point mélangé avec le plomb, ce qui le diftingue de l'*étain commun*.... *Fin*, ce qui n'eft point contrefait ni falfifié ; dans ce fens on dit, un *diamant fin*, une *pierre fine*, &c.... *Fin* fignifie auffi le plus excellent de fon efpéce : ainfi l'on dit, du *vin fin*, pour dire qu'il eft exquis & délicat.... *Fin*, *menu*, *délié* : on dit du drap *fin*, de la ferge, de la toile fine, & ainfi de toutes les marchandifes & ouvrages...... *Fin d'autruche*, c'eft le plus délié du duvet ou poil de l'autruche, que l'on a féparé du gros, pour être employé dans la fabrique des chapeaux communs.

FIN *douce*, forte de coton du Levant : *Fin de raze*, autre coton qui vient de Seyde, & *Fin bedelin*, troifieme coton qui vient d'Alep.

FIN *de non-recevoir* : exception que l'on propofe en juftice pour fe difpenfer de payer une chofe, en foutenant que le demandeur eft venu à tard, & qu'il y a prefcription, il y a dans le droit & dans les coutumes des *fins de non-recevoir* & des *prefcriptions* de différentes efpéces : il y a auffi celles qui regardent le commerce. L'Ordonnance de 1673 a donné des réglemens pour trois fortes de *prefcriptions* ou de *fins de non-recevoir* ; la premiere, regarde les fournitures & ventes à crédit, que font les marchands & les ouvriers ; la feconde, les cautionnemens faits pour l'événement des lettres de change ; & la troifieme, le payement des lettres de change.

Par le premier réglement, contenu dans les *Articles VII*, *IX & X du titre premier de l'ordonnance*, les marchands en gros & en détail, & tous les ouvriers font tenus de demander leur payement dans l'an, après la délivrance de leurs marchandifes, encore qu'il y eût continuation de fourniture ; à moins qu'avant l'année, il y eût compte arrêté, fommation, ou interpellation judiciaire, cédule, obligation, ou contrat ; mais les marchands & ouvriers peuvent déférer le ferment à ceux à qui la fourniture a été faite, les faire affigner & interroger. Ces *fins de non-recevoir* n'ont point lieu de marchand à marchand. Les prefcriptions de *fin de non-recevoir*, qui concerne les cautions données pour l'événement des lettres de change, font déchargées de plein droit, s'il n'en a été faite aucune demande pendant trois ans, à compter du jour des dernieres pourfuites ; en ce qui regarde le payement des lettres & billets de change, ils font réputés acquittés après cinq ans de ceffation de demandes & de pourfuites ; mais à la charge que les prétendus débiteurs font tenus d'affirmer, s'ils en font requis, qu'ils ne font plus redevables. Voyez le *Parfait Négociant*.

FINANCE : On entend par ce mot, les deniers publics du Roi & de l'Etat. *Finance*, fignifie quelquefois de l'argent monnoyé ; l'écriture de *finance*, eft une écriture ronde ; le chiffre de *finance* ; le chiffre romain un peu déguifé ; *Financier* eft celui qui manie les deniers du Roi.

FINITO, mot que nous tenons des Italiens, ufité dans le commerce, pour dire qu'un compte eft arrêté.

FIRKIN : c'eft, chez les Anglois, une mefure pour les

liquides, plus ou moins grande, suivant les diverses liqueurs qu'elle contient.

FIRMAN: on donne ce nom dans les états du grand-Mogol, aux passeports ou permissions de trafiquer, que les princes accordent aux marchands étrangers.

FISC : c'est ce qui est dû au roi, à cause de sa souveraineté ; & le mot *fisc*, signifie à-peu-près la même chose que *trésor public*. Les seigneurs hauts-justiciers jouissent en France des droits de *fisc* ; c'est en conséquence de ces droits, que les confiscations, les épaves, &c. leur appartiennent ; ils recueillent aussi les successions vacantes, en conséquence de ce droit de *fisc*.

FISTULE, ulcere, dont l'entrée est étroite, & le fond ordinairement large, accompagné le plus souvent de dureté & de callosité. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

FLACHES, *terme d'exploitation de bois* : ce sont les endroits les plus proches de l'écorce, qu'on nomme autrement *aubier* : ces *flaches* s'ôtent en équarrissant les arbres........ On appelle *bois flacheux*, bois mal battus & équarris, qui, pour ce défaut, sont difficiles à toiser & à réduire au cent.

FLACON, grosse bouteille de verre, garni ordinairement d'un bouchon qui ferme à vis. *Flacon* se dit aussi d'une bouteille de terre à col long. Les fayanciers & verriers sont appellés dans leurs statuts, maîtres garnisseurs & couvreurs de *flacons*.

FLAINE, espéce de coutil, qui se fabrique en Normandie & en Forès : on en tire aussi de Flandres.

FLAMBART : c'est une espéce de graisse ou suif que les chaircuitiers tirent des viandes de porc, qu'ils font cuire, & qui se trouve sur le bouillon, lorsqu'il est refroidi. Ils font fondre cette graisse une seconde fois pour l'épurer & la rendre semblable au sain-doux ; il s'emploie beaucoup dans les manufactures de savons. Les tondeurs de draps s'en servent aussi, au lieu de sain-doux, pour l'ensimage des étoffes de laines qu'ils tondent, ce qui est cependant contraire aux réglemens des manufactures. Les chandeliers en font entrer dans la composition de leurs chandelles ; ce qui leur est aussi défendu.

FLAMBART, est aussi un charbon, qui n'a été qu'à demi-consumé, qui jette encore de la flamme & de la fumée.

FLAMBE, plante qui produit une fleur assez agréable, dont la racine est odoriférante : on l'appelle *glayeul* & *iris* ; elle croît dans les jardins. Une autre espéce de *flambe*, croît en Portugal, & sur les collines de l'Andalousie ; & une troisieme espéce appellée *flambe* bâtarde, croît dans les lieux marécageux & aquatiques : toutes trois ont des propriétés en médecine.

FLAMBEAU de poing : les épiciers-ciriers donnent ce nom à plusieurs grosses méches, jointes ensemble, couvertes de cire, qu'on allume dans les cérémonies de l'Eglise, aux pompes funébres, dans les illuminations des fêtes publiques, & la nuit pour se conduire dans les rues & à la campagne. On l'appelle *flambeau de poing*, parce que lorsqu'il est allumé, les pages & les valets-de-pied le portent ordinairement au poing ; ils sont de figure quarrée, arrondis par les angles, d'une égale grosseur, depuis le

haut, juſqu'en bas, compoſés de quatre mêches, à-peu-près groſſes comme le pouce, longues d'environ trois pieds, qui ſe nomment les bras du flambeau; ils ſe fabriquent à la cuilliere, à-peu-près comme les cierges & les bougies de table, & font une des principales parties du négoce des marchands épiciers-ciriers.

FLAMBER un chapeau : c'eſt faire paſſer un chapeau ſur la flamme d'un feu clair pour en ôter les plus longs poils & le rendre ras.... *Flamber un cuir* chez les corroyeurs, c'eſt le faire paſſer par deſſus la flamme du feu clair pour lui donner quelque façon. Les cuirs de corroyeurs ſe flambent deux fois ſur un feu de paille, l'une pour les préparer à recevoir le ſuif, l'autre, après qu'ils l'ont reçu, pour que le ſuif les pénetre davantage.

FLAMBER la viande : c'eſt paſſer une volaille ou un autre oiſeau ſur la flamme, après l'avoir plumé, pour en brûler le duvet, qu'on ne peut ôter avec la main. On flambe une volaille juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de duvet, & l'on paſſe la main ſur le corps de l'oiſeau, pour ôter celui qui eſt brûlé; quand on *flambe* une volaille, il faut prendre garde de la noircir à la fumée, en la paſſant trop loin de la flamme, ou d'en griller la peau, en l'approchant trop près.... *Flamber* ſe dit encore en cuiſine d'une viande ſur laquelle on fait dégoûter du lard chaud; on prend pour cela un morceau de lard gras piqué du grain d'avoine, on l'enveloppe de papier, on le fiche au bout d'un bâton pointu, on allume ce lard à la flamme; il prend feu, auſſi-tôt que le papier & l'avoine s'allument, on le porte ſur la branche qui tourne à la broche, ſoit volaille ou gibier, & on laiſſe dégoûter ce lard, juſqu'à ce que la ſubſtance en ſoit toute fondue, & enſuite on le jette; les gouttes de lard, qui tombent ſur la viande qu'on rôtit, & qui ſont comme en feu, la pénetrent & lui font prendre belle couleur. On ne *flambe* que les viandes, qui ne ſont pas piquées de lard; c'eſt ce qui en hâte la cuiſſon.

FLAMBOYANTE, nom que les fleuriſtes donnent à diverſes tulippes. Il y a, ſelon Morin, *Culture des fleurs*, la *flamboyante blanche*, la *flamboyante colombine*, la *flamboyante maximis*, ou *minime brûlé*, la *flamboyante du ſaulier*, la *flamboyante de Tuder*, & la *flamboyante de Tunis*, &c.

FLAMME : c'eſt un feu très-délié, dont les particules ſéparées les unes des autres, & agitées du mouvement le plus violent en tout ſens, s'élancent librement de toute part. Voyez le *Dictionnaire de Phyſique*.

FLAMMICHE, eſpéce de pâtiſſerie, compoſée d'une livre & demie environ de bon fromage gras, un peu ſalé, apprêté depuis dix à douze jours; on le manie bien ſur une table avec les mains, juſqu'à ce qu'on l'ait réduit en pâte ſans grumeaux; cela fait, on y ajoûte une livre & demie de bon beurre frais, du ſel, huit à neuf œufs; on étend cette farce ſur la table, où on verſe environ un verre d'eau ou de lait : la farce détrempée, & claire, comme des œufs battus, on y répand environ les deux tiers de quatre litrons de farine; le tout incorporé, on y ajoûte le reſte, à la réſerve de deux poignées; la pâte étant bien liée, on la poudre d'un peu de farine, on la manie deux ou trois fois, mais doucement

dans l'eſpace d'une demi-heure, puis on l'étend & on la met en maſſe, on la laiſſe en cet état repoſer tout au plus un quart d'heure : on la roule enſuite en long, & on la coupe pour en faire des *flammiches*, de la grandeur qu'on veut, & de l'épaiſſeur de deux travers de doigts : on le met ſur du papier graiſſé de beurre frais : on en façonne les bords, & on les fait cuire au four ; il ne faut qu'une demi-heure, ſi le four eſt bien bouché : il faut prendre garde, de tems en tems, qu'elles ne brûlent.

FLAMMULE, plante ainſi appellées, parce qu'appliquée ſur la peau, elle ulcere, & y excite des veſſies, de même que la flamme. C'eſt une eſpéce de clématite, elle croît dans les prés humides & dans les eaux dormantes, & fleurit en Mai. L'eau diſtillée de ſes feuilles, eſt excellente pour les maladies froides.

FLAN, ſorte de pâtiſſerie faite avec de la crême cuite dont la farce eſt faite comme celle de la tarte. Voyez *Tarte.*

FLANC, côté de l'animal qui ſe dit proprement des chevaux. Les *flancs* ſont à l'extrémité du ventre, & au défaut des côtes, près des cuiſſes. Quand on achete un cheval, il faut conſiderer s'il a aſſez de *flanc*, ou s'il manque de *boyau*, c'eſt la même choſe. Voyez *Cheval.*

FLANCHET, *terme de boucher*, partie qu'on coupe au bas-bout du bœuf vers les cuiſſes, & qui fait une partie de la ſurlonge.

FLANELLE, ſorte d'étoffe de laine fort légere, peu ſerrée, chaude & non croiſée, compoſée d'une chaîne & d'une trême ; elle ſe frabrique avec la navette ſur un métier à deux marches, de même que les revêches, les bayettes & autres ſemblables étoffes qui n'ont point de croiſures. On fabrique des *flanelles* de pluſieurs largeurs & pluſieurs l'ongueurs, les plus ordinaires ſont de demi-aune deux tiers & trois quarts ; les piéces ſont depuis vingt-quatre juſqu'à ſoixante-dix aunes, meſure de Paris : autrefois on tiroit les *flanelles* d'Angleterre : on en fait à Reims, à Caſtres, à Rouen & à Beauvais ; les moins eſtimées ſont celles de Beauvais, étant pour l'ordinaire très-groſſieres : on met les *flanelles* entre deux étoffes, au lieu d'ouette, ou de coton pour rendre les vêtemens plus chauds : on s'en ſert auſſi pour faire des camiſolles & des caleçons pour l'hiver, il y en a qui portent de ces *flanelles* les plus fines ſous la chemiſe, parce que, dit-on, elles ont la vertu de guérir des rhumatiſmes.

Il ſe fabrique à Rouen des étoffes ſans croiſures auxquelles on donne le nom de *flanelle* ; elles n'ont aucun rapport avec les vraies *flanelles*, ni pour la matiere ni pour la qualité ; ces étoffes ſont larges ou de trois quarts, ou d'une aune & un quart, meſure de Paris ; la piéce eſt plus ou moins longue, la chaîne eſt de fil de chanvre, la trême de laines de différentes couleurs, formant des raies en travers ; ſur la largeur de l'étoffe, les plus étroites de ces étoffes rayées s'emploient en jupons : les plus larges ſervent à faire des robes de chambre, les unes & les autres ſont de bon teint & peuvent ſoutenir pluſieurs ſavonages, ſans rien perdre de leur couleur ; à Paris on leur donne improprement le nom de molleton. Voyez *Molleton.*

En manufactures de glace, les ouvriers, qui mettent les glaces

au teint, appellent *flanelles* les pieces d'étoffes mollettes & peu ſerrées à travers deſquelles ſe filtre le vif-argent qui coule de deſſous une glace étamée ; elles ſervent à purifier ce minéral des ordures qu'il a contractées pendant le peu du tems qu'il eſt reſté ſur les feuilles de l'étain, elles s'appellent *flanelles*, parce qu'elles ſont aſſez ſouvent de cette ſorte d'étoffe, mais elles portent toujours ce nom, de quelque étoffe qu'on ſe ſerve..... On nomme auſſi *flanelle* l'étoffe qu'on met ſur la glace, avant de la charger de plombs ou de boulets de canon qu'on y emploie auſſi à d'autres étoffes.

FLAGUIERES, partie du harnois d'un mulet.

FLAONS, *en terme de monnoyeur*, ſont les morceaux de divers métaux qu'on emploie dans le monnoyage, coupés de la grandeur, de l'épaiſſeur & de la rondeur des eſpéces, & réduits au poids porté par l'ordonnance ; en un mot, ſont les eſpéces neuves à qui il ne reſte plus que de recevoir, aux balanciers, les empreintes de *pile & de croix* qui leur donne cours dans le commerce.... Autrefois les ouvriers de la monnoie avoient un *flattoir*, c'étoit un marteau dont ils ſe ſervoient pour adoucir les pointes qui reſtoient aux morceaux d'or, d'argent & de cuivre que l'on avoit coupés pour en faire des eſpeces.

FLATIN, petit couteau de poche, pliant, emmanché de corne ou de bois qu'on nomme auſſi *jambette* ; cette ſorte de couteaux ſe fait en Forez, & porte le nom de l'ouvrier qui en a été l'inventeur ; ce ſont ces petits couteaux qui font une partie du négoce des petits merciers qui étalent aux foires de campagne ou qui portent toute leur boutique de mercerie dans un manne d'oſier.

FLATRER. On dit : Le liévre ſe *flâtre* lorſqu'il eſt pourſuivi par les chiens courans, c'eſt-à-dire, qu il ſe met ſur le ventre..... *Flâtrer* eſt auſſi faire rougir un fer en forme de clef platte, & l'appliquer au milieu du front d'un chient qui eſt mordu d'un chien enragé, pour empêcher qu'il ne le devienne.

FLAVET, eſpéce de ſerge dont la piece porte environ vingt aunes de long. Voyez *Serge*.

FLEAU, *en terme de balancier*, eſt cette piéce de fer, un peu enflée vers le milieu, qui a des trous à chaque bout pour y attacher les cordes qui ſoutiennent les plateaux ou baſſins de la balance, & qui eſt partagée en deux par une aiguille qui tombe deſſus perpendiculairement; c'eſt auſſi au *fléau* que tiennent les branches qui, par le moyen des boulons, rendent le *fléau* mobile...... *Fléau* eſt encore la partie du peſon ou balance romaine, ſur laquelle ſont marqués les points de diviſions qui font connoître le poids des marchandiſes, denrées, métaux & autres choſes qu'on y veut peſer... *Fléau* eſt encore une eſpéce de petits crochets de bois ſur leſquels les vitriers portent par la ville les panneaux & autres marchandiſes de verre qu'ils vont mettre en place chez les bourgeois ; ces crochets ſont preſque tous ſemblables à ceux de ces porte-faix, que de-là on appelle *crocheteurs*, à la réſerve qu'ils ſont plus legers & moins longs. Le *fléau* ſe met ſur le dos, s'y attache par deux bretelles qui paſſent par-deſſous les épaules.

FLEAU, inſtrument de campagne propre à battre le bled. Un *fleau* eſt compoſé d'une queue & d'un fouet, la queue eſt la partie

par laquelle on le tient, & le fouet eſt celle qui frappe ſur les herbes lorſqu'on les bat; le fouet eſt d'un bois dur & noueux, s'il s'en peut trouver ainſi. On prend quelquefois pour cela une tige de poirier ou de pommier ſauvage, un peu plus gros que le poignet; la queue du *fléau* doit être droite & avoir trois pouces de tour; la queue & le fouet de cet inſtrument, s'attachent l'un & l'autre avec une courroie qui donne la liberté au dernier de jouer en le levant pour tomber après ſur les gerbes du bled : on ne ſe ſert pas par-tout de *fléaux* pour battre le bled : on prend de longues perches ou des bâtons, il y a des pays où l'on emploie les mulets & les chevaux pour battre le bled.

FLECHE, en terme de fabrique de tapiſſerie de *haute-liſſe*, c'eſt une ſimple ficelle que l'ouvrier entrelaſſe dans les fils de la chaîne au-deſſous des bâtons de croiſure, afin que ces fils ſe maintiennent toujours dans une égale diſtance. Voyez *Haute-liſſe*..... Les éventailliſtes & les tablettiers appellent les *fléches* d'une monture d'éventail, les petits morceaux de bois, d'écaille, d'ivoire, &c. placés par un bout à diſtance égale entre chaque pli du papier ou de quelque autre matiere que ce ſoit qui faſſe le fond de l'éventail. Toutes ces *fléches* ſont enfilées & arrêtées enſemble avec un pétit fil de léton. C'eſt en les ouvrant & reſſerrant que l'éventail s'ouvre & ſe ferme. Voyez *Eventail*..... En terme de charronnage, *fléche* eſt une groſſe piéce de bois, ordinairement d'orme, dont on ſe ſert pour les carroſſes & les chariots. Elle a dix à douze pieds de long pour les carroſſes à arcs, de douze à quinze pour les autres; il faut qu'elle ſoit d'un beau braquement, ſans nœuds & courbée; les berlines n'ont point de *fléche*, mais deux brancards. Les charrons achetent en grume le bois d'orme dont ils font les *fléches* qu'ils débitent & façonnent enſuite, ſuivant les longueurs dont ils ont beſoin. Voyez *Orme*..... *Fléche*, en terme de charpenterie, eſt une piéce de bois élevée perpendinairement ſur le milieu de l'empattement d'une grue qui ſoutient le ranchet & échelier, & ſur la pointe de laquelle il tourne.

FLECHES, *en terme d'arpentage*, ſont les piquets que les arpenteurs portent à leur côté dans une trouſſe faite en forme de *fléches*, ils les fichent en terre toutes les fois qu'ils tranſportent leur chaîne.

FLECHE *de lard*, en terme de cuiſine & de chaircutier, ſont les morceaux de graiſſe ou de panne, longs & étroits qui ſe levent de deſſus les côtés des porcs, depuis les épaules juſques aux cuiſſes; les rôtiſſeurs & les cuiſiniers conſomment beaucoup de ces *fléches* de lard à barder & à larder leurs viandes : on en met ſur les vaiſſeaux pour la proviſion des officiers, & les chaircutiers en font un grand négoce.

FLETT, ou FLECHTE-DALLER, monnoie d'argent qui a cours dans le Dannemarck, qui vaut à-peu-près la valeur de quarante ou quarante-deux ſous de France; il y a des demi-*fletts* qui ont cours pour la moitié. Le *flett-marc-danſche* eſt une autre monnoie du même pays, qui vaut environ dix ſous de la nôtre.

FLETTE : on nomme ainſi de petits bateaux dont on ſe ſert ſur les rivieres pour voiturer les marchandiſes en petite quantité. Les maîtres paſſeurs d'eau de la ville

de

de Paris ont des *flettes* pour passer les bourgeois, hardes, marchandises, &c. d'un rivage de la Seine à l'autre ; ces bateliers, par l'ordonnance de 1672, sont obligés de tenir des *flettes* garnies de leurs crocs & avirons, aux lieux qui leur sont marqués par les prévôts des marchands & échevins. Ils sont avec leurs garçons, solidairement responsables des pertes qui arrivent dans leurs *flettes* aux passages des rivieres.

FLEUR : c'est le plus bel ornement d'une plante : toute *fleur a son pistile*, ses *étamines* & ses *feuilles* ; le *pistile*, qui s'éleve du centre de la *fleur*, est une espéce de tuyau creux qui renferme la graine, des filets assez déliés sont rangés autour du *pistile*. Ils sont terminés par des extrêmités faites en forme de capsules, & ces filets sont les étamines, & les capsules les sommets ; ce sont ces capsules qui contiennent la poussiere qui féconde la graine, & autour des *étamines* se trouvent les feuilles qui défendent des injures de l'air les parties essentielles de la *fleur*.

Les jardiniers fleuristes restreignent le mot de *fleur* qui est géneral, & l'entendent de quelques plantes que l'on cultive à cause de la beauté de leurs *fleurs* & qui servent d'ornement & de décoration aux jardins. Les *fleurs* ont des semences ou des graines qui produisent des tiges, & ces tiges produisent ou des racines ou des oignons ; ainsi l'on peut distinguer deux sortes de fleurs, celles qui viennent de racines & qui viennent d'oignons, mais toutes ces *fleurs* peuvent se multiplier des caïeux, par des boutures, par des tailles & par des marcôtes.

Il y en a qu'il faut élever de graines qu'on peut semer sur des couches pour être replantées en d'autres lieux, & d'autres qui ne se replantent que difficilement ou point du tout : on seme toutes les graines des *fleurs* en quatre saisons, sçavoir au décours de la lune de Février, à celui de la lune de Mars, à celui de la lune de Mai, & en automne toujours au décours, depuis la mi-Août jusqu'à la mi-Octobre ; quand ces *fleurs* sont de la hauteur qu'on juge à propos pour les réplanter, on les replante dans les parterres, par-tout où on le juge à propos, quand la terre est bien labourée.

On plante les oignons des *fleurs* depuis le commencement de Septembre jusqu'à la fin d'Avril, c'est-à-dire, deux fois l'année, en automne & au printems, soit qu'on plante en pots ou en planches : il faut la même terre & la même façon à l'un & à l'autre ; les oignons se plantent à la profondeur d'un demi-pied de terre ; les pots qui doivent être creux & grands sont mis en pleine terre jusqu'aux bords, & on ne les en retire que quand ils sont prêts à fleurir.

Ce sont les plantes des *fleurs* les plus vigoureuses que l'on réserve pour la graine, & l'on coupe les autres; quand cette graine qu'on réserve est mûre, on la recueille soigneusement, & on la garde pour la planter en automne : on excepte de cette régle les graines de giroflées & d'anémones qu'il faut semer aussi-tôt qu'on les a cueillies, c'est un jour pour la pleine lune. Pour connoître les graines, on les met dans l'eau ; celles qui vont au fond sont les meilleures : pour qu'elles ne soient pas mangées des animaux qui vivent en terre, on les trempe dans une infusion de joubarbe, & après cette infusion on les seme dans de bonnes terres : pour les oignons qui vien-

nent de graine, ils ne se transplantent qu'après deux années, au bout desquelles on les met dans une terre neuve & legere pour leur faire avoir des *fleurs* à la troisieme année.

Les *fleurs* qui viennent au printems & qui ornent les jardins aux mois de Mars, d'Avril & de Mai, sont les *tulipes hâtives* de toutes sortes, les *anémones simples & doubles à peluches*, les *renoncules* de Tripoli, les *jonquilles simples & doubles*, les *jacintes* de toutes sortes, les *bassinets* ou *boutons d'or*, l'*iris*, les *narcisses*, la *couronne impériale*, l'*oreille d'ours*, les *giroflées*, les *violettes de Mars*, le *muguet*, les *marguerites* ou *paquettes*, les *primeveres* ou *paralyses*, & les *pensées*.

Celles qui viennent en été aux mois de Juin, Juillet & Août, sont les *tulipes tardives*, les *lys blancs*, *lys orangés* ou *lys-flammes*, les *tubéreuses*, les *hémérocales* ou *fleurs d'un jour*, les *pivoines*, les *martagnons*, les *clochettes* ou *campanules*, les *croix de Jérusalem ou de Malte*, les *œillets* de diverses espéces, les *compagnons*, la *giroflée jaune*, la *julienne simple*, la *julienne double*, ou *giroflée d'Angleterre*, le *pied d'alouette*, la *magnardise*, le *pavot double*, le *coquelicot double*, l'*immortelle* ou *elychrysum*, & les *basilics simples* ou *panachés*.

Les *fleurs* qui viennent en Automne aux mois de Septembre, d'Octobre & de Novembre sont l'*ambrette* ou *chardon bénit*, l'*anthytrinum* ou *mufle de Lion*, le *talaspic* vivace, la *valerienne*, le *gerarium couronné*, le *stramonium* ou *pomme épineuse*, lès *roses d'Inde*, la *bellesamine panachée*, les *œillets d'Inde*, le *tricolor blanc & noir*, les *passe-velours* ou *queue de renard*, les *amarantes* de toutes sortes, le *souci double*, le *ciclamen automnal*, la *tubéreuse*, le *crocus* ou *safran automnal*.

Les *fleurs* d'hiver qui viennent en Décembre, Janvier & Février, sont les *hépatiques*, le *ciclamen hyvernal*, les *primeveres*, la *jacinthe d'hiver*, les *anémones simples*, le *perce neige* ou *leucoyon*, les *narcisses simples*, le *crocus printannier*, &c.

Il y a des *fleurs* qui ont différentes figures; telles sont la *fleur de campane*, dont la *fleur* a la figure d'une *campane*, la *fleur de cloche* qui a la figure d'une cloche; la *fleur composée* qui, dans son calice, renferme des fleurons ou demi-fleurons, souvent les deux ensemble; telles sont les *fleurs à fleurons*, à *demi-fleurons*, & les *fleurs radiées*, les *fleurs en croix* composées de quatre feuilles, dont le calice est aussi à quatre feuilles, & dont le pistil devient toujours fruit: telles sont les *fleurs du giroflier*, *du chou*, &c. les *fleurs cucurbitacées* qui ont rapport à la *fleur de la courge*; les *fleurs à entonnoir* qui approchent de la figure de l'*entonnoir*; les *fleurs à étamines* qui ne sont point composées de feuilles, mais seulement de quelques filets chargés de sommets, les *fleurs à feuilles* qui sont des *fleurs* composées de *feuilles*, des *fleurs fleurdelisées* qui sont à cinq feuilles inégales, disposées en *fleurs de lys de France*; les *fleurs à fleurons* qui sont composées de fleurons, telles sont les *fleurs de l'absinthe* & du *bluet*; les *fleurs* à demi-fleurons qui ont le bouquet composé de demi-fleuron, comme la *dent de lion*, la laitue, le laitron; les *fleurs en grelot* qui ont la figure de cette espéce de sonnette nommée *grelot*, comme la *fleur de l'arbou-*

ſier & de la *bruyere* ; les *fleurs en gueules* qui ſont de petits tuyaux percés ordinairement dans le fond, terminés par-devant par une eſpéce de maſque qui reſſemble aſſez à la gueule des monſtres & des groteſques, repréſentés par les peintres & les ſculpteurs dans leurs ornemens ; les *fleurs légumineuſes* qui ſont celles des plantes légumineuſes ; les *fleurs en lis* qui ſont des plantes bulbeuſes, tubéreuſes, &c. Les *fleurs de la jacinthe*, de la *tulipe* & du *narciſſe* ſont des *fleurs en lis* ; les *fleurs en mufle* qui ſont des tuyaux percés ordinairement dans le fond,& terminés en devant par une eſpéce de maſque, comme les *fleurs du mufle de veau*, de la *linaire*, de l'*eufraiſe* ; les *fleurs nouées* qui ſont jointes à l'embryon du fruit comme celles des *melons* & des *concombres*, des *fleurs en œillet*, compoſées de pluſieurs feuilles diſpoſées à peu-près comme celles de l'*œillet*, telles que les *fleurs de lychnis*, de la *ſtatice* & du *limonium*, des *fleurs en paraſol* ou *en ombelle* qui ſont ſoutenues par des brins ou filets qui, partant du même centre, ſont diſpoſées à peu-près comme les bâtons d'un paraſol ; les *fleurs du fenouil*, *du perſil* ſont des *fleurs en paraſol*, *fleurs à petales* qui ſont compoſées de feuilles ſéparées les unes des autres ; les *fleurs radiées* qui ſont des bouquets compoſés de deux parties, l'*aſter*, le *doronic* & la *jacobée* ſont des *fleurs radiées* ; les *fleurs régulieres* qui ont le tour également éloigné du centre de la *fleur*, telles ſont les *fleurs de l'œillet & du roſier* ; les *fleurs irrégulieres* qui ſont celles où la proportion ne ſe trouve pas comme ſont les *fleurs* de la *digitale*, de l'*ariſtoloche*, de l'*aconit*, &c. les *fleurs en roſe* qui ſont diſpoſées comme celles du roſier, telles ſont les *renoncules*, les *fleurs du poirier* & *du pommier* ; les *fleurs en roſette* qui ſont coupées en *roſette* ou *mollete d'éperon*, comme les *fleurs de bourache*, *du mouron*, &c. Les *fleurs ſimples* qui ne renferment qu'une ſeule *fleur* dans le même calice; les *fleurs en ſoucoupe*, dont la figure approche de celle d'une *ſoucoupe*, comme la *fleur de la primevere* ; les *fleurs verticillées* qui ſont rangées par étages & comme par anneaux ou rayons le long des tiges ; telles ſont les *fleurs du marrube*, de l'*ormin*, &c.

FLEUR *de la paſſion*, eſt une plante qui grimpe ſur les arbres & les corps qui lui ſont voiſins ; elle eſt vivace & jette pluſieurs ſarmens menus, garnis en feuilles découpées en main ouverte ; il y en a de pluſieurs eſpéces. Elle veut être au grand ſoleil, dans une terre graſſe & bien detrempée : on la met dans les pots ou dans les planches, attachée à une petite perche.

FLEUR *du ſoleil*, plante apportée de l'Amérique, à laquelle on a donné ce nom, parce qu'elle a de la reſſemblance avec le ſoleil, qu'elle ſe tourne toujours de ſon côté : elle fait une tige de la groſſeur du bras & de la hauteur de dix à douze pieds ; on la trouve en Eſpagne, haute de vingt-quatre pieds ; c'eſt une plante vulneraire & déterſive ; il y en a de pluſieurs eſpéces.

FLEUR *d'Inde* ; il y en a de deux ſortes la groſſe & la petite : la premiere veut du fumier pourri, à moins que la terre ne ſoit bonne d'elle-même : elle monte fort vîte & tire beaucoup de nourriture : elle donne beaucoup de branches,étant dans un bon fonds. La petite ſe ſéme, ſe plante & ſe cultive de même.

FLEUR *de cryſtal*, plante qui, ſortant de terre, jette une feuille ronde ſemblable à celles de la petite joubarbe. Elle a un goût ſalé comme le fenouil marin ; elle fleurit en hyver, vient le long de la mer en Languedoc. Les verriers font des verres de ſes cendres ; & de ſa décoction, les Arabes font le ſel appellé *alcali*.

FLEUR *de guigne* ou *Poire ſans peau & rouſſelet tardif*, c'eſt une poire longuette, rouſsâtre, qui a la chair tendre & ſon eau douce.

FLEUR *double*, autre eſpece de poire groſſe, platte, à queue longue & droite, qui a la peau liſſe, colorée d'un côté, & jaune de l'autre.

FLEURS : dans les manufactures les *étoffes à fleurs* ſont celles ſur leſquelles l'ouvrier a imité des *fleurs* naturelles ou en a repréſenté de pure imagination ; c'eſt ce qui les diſtingue des étoffes pleines, unies & rayées. Il y a des *étoffes à fleurs* de preſque toutes les manieres. On en peut fabriquer d'unies, c'eſt-à-dire, à *fleurs* d'*or*, d'*argent*, de *ſoie*, de *fil*, de *coton*, &c. On nomme ces *étoffes à fleurs* du nom que l'étoffe porte & qui ſert de fond aux *fleurs* dont le fabriquant les orne ; tels ſont les velours, les damas, les ſatins, les taffetas, les moires à *fleurs* en ſoie, les brocards en *fleurs* d'or ou d'argent, & toutes les autres riches étoffes brochées, ouvragées en or, argent & ſoie. Les *leurs* qui ſe font ſur les étoffes ſe font en même tems que l'étoffe même, en levant ou baiſſant le fils de la chaîne, par le moyen des ficelles qu'on y a paſſé en montant le métier, & c'eſt à travers de ces fils ainſi levés, que le fabriquant paſſe ſa trême, ſoit d'or, ſoit d'argent ou de quelque ſoie convenable à la *fleur* qu'il veut repréſenter.

FLEUR : on appelle ainſi une eſpéce de bourre ou de fauſſe ſoie qui couvre le cocon du ver à ſoie, & qui eſt ſon premier ouvrage. Les *fleurets* qui ſont en partie fabriqués de ces *fleurs*, en ont emprunté le nom.... On dit d'une étoffe nouvelle qui a ſon brillant & toute ſa fraîcheur, qu'elle a *toute ſa fleur*.

Les tanneurs, corroyeurs, mégiſſiers, chamoiſeurs, peauſſiers, &c. appellent la *fleur d'une peau* cette ſuperficie de la peau d'où la laine ou le poil ont été abattus ; l'autre côté qui lui ſert comme d'envers, s'appelle *la chair*, parce qu'elle y étoit attachée ; c'eſt du côté de la *fleur* que ſe font les principaux apprêts des cuirs, & qu'on leur donne les façons qui les rendent propres à tous les ouvrages où on les emploie. Les *peaux* dont on a enlevé la *fleur*, ſe nomment des *peaux effleurées* ; celles où on les conſerve ſont nommées *peaux à fleurs*.

FLEUR, ſe dit encore de pluſieurs préparations ; les *fleurs* de violette, de pêcher, de romarin, de lavande, entrent dans les ſyrops, extraits, électuaires, confections, pâtes, conſerves, & autres compoſitions que font les épiciers-droguiſtes-apothicaires.

FLEURET : nom qu'on donne à une drogue qui ſert à teindre en bleu ; elle ſe fait avec la plante que l'on nomme *vouede* ; c'eſt une eſpéce de paſtel..... *Fleurée* ou *Florée*, c'eſt une eſpéce d'indigo de la moyenne ſorte. Voyez *Florée*.

FLEURET : nom qu'on donne dans les manufactures d'étoffes de laine, & dans le commerce des laines, aux laines les plus belles de chaque eſpéce..... *Fleuret* eſt

aussi ; comme on l'a dit plus haut au mot *fleur*, la bourre ou soie grossiere qui couvre la véritable soie des cocons de vers à soie, & le fil que l'on tire de ces cocons porte de même le nom de *fleuret*. Il y a différentes sortes de ces *fleurets*, suivant la bonne ou mauvaise qualité de la matiere qu'on y emploie. Les étoffes qui sont faites de ces sortes de fils de *fleuret*, conservent aussi le nom de *fleuret*. . . . . Il y a une espéce de toile de lin, destinée pour le commerce des Indes, qui n'est autre chose que la toile nommée *blancard*, mais à laquelle on donne le non de *fleuret*, parce qu'elle est la *fleur des blancards*, & que pour ce négoce on choisit les plus belles. Les plus beaux *fleurets* se fabriquent en Bretagne ; il y en a de deux sortes ; les uns appellés simplement *fleurets* n'ont qu'une demi-aune de laise, les autres nommés *faux-fleurets* sont de deux tiers & de trois quarts de laise. Les Anglois & les Hollandois en enlevent quantité, & viennent ordinairement charger à Morlaix..... Les maîtres en fait d'armes donnent le nom de *fleuret* à une espéce d'épée sans pointe, garnie d'un bouton dont ils se servent à donner des leçons dans leur salle.

FLEURICOURT, tulipe qui a ses panaches d'un beau pourpre sur un blanc de lait.

FLEURIMONT, autre tulipe qui est d'un haut pourpre & blanc.

FLEURISETTE, autre tulipe gros incarnat & chamois.

FLEURON, légere étoffe de laine, de soie, de fil qui se fabrique à Amiens, d'un pied & demi, & d'un pouce & demi de large, sur vingt aunes & un quart ou vingt aunes & demie de long.

FLEURON, *en terme de botanique*, se dit d'une espéce de petites fleurs. Les *fleurons* sont ordinairement des tuyaux évasés sur le haut, & découpés en pointe. Quelques-uns ressemblent à de petites vessies. La plûpart des *fleurons* portent sur un *embryon* de graîne, & sont garnis d'un autre tuyau plus délié que l'on appelle la *graine de fleuron*.

FLEUVE, amas d'eaux douces qui coulent dans un lit, & qui se rendent à la mer. Un *fleuve* est navigable ou non navigable ; au premier cas il appartient au roi par le seul titre de souveraineté, aussi-bien que tout ce qui s'y trouve renfermé comme les isles, islots, accroissemens, passages, ponts, bacs, pêches, moulins, &c. Il faut néanmoins excepter, à l'égard de ces mêmes droits sur les *fleuves* & grandes rivieres, ceux qui peuvent appartenir à des particuliers qui ont droit de haute justice sur les terres contiguës ; mais il faut que ce soit en vertu d'une concession expresse, ou d'une possession centenaire. Pour ce qui est des *fleuves* & rivieres non navigables & le droit d'y pêcher, le tout appartient au seigneur haut-justicier.

FLEZ & FLETELET, espéce de limande, poisson plat qui quitte souvent la mer pour se jetter dans l'eau douce ; ils valent mieux pêchés dans la mer. Il est couvert de petites écailles noirâtres, marbrées de rouge, ressemble assez par la figure au *quarrelet* ; mais il est plus petit. Le *fletelet* ne différe du *flez* qu'en ce qu'il est plus petit. Ces poissons sont assez employés parmi les alimens ; il faut les choisir nouveaux, tendres, d'une chair blanche, agréable au goût. Ils contiennent beaucoup d'huile, de flegme & peu de sel volatil ; leur chair nourrit assez & adoucit les âcretés de la poi-

trine, elle eſt molle & aqueuſe; convient aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux. Les eſtomacs foibles & pituiteux ne s'en accommodent point. On mange ces poiſſons cuits dans le vin blanc, avec un peu de ſel, de beurre, de fines herbes. On les mange auſſi frits, mais ils boivent beaucoup de friture, ce qui les rend plus difficiles à digerer. Ils ſont plus ſains rôtis, accommodés enſuite avec la ſauce blanche.

FLIBOT, petit bâtiment de mer, appellé *buche*, dont on ſe ſert en Hollande pour la pêche du hareng. *Flibuſtier* eſt celui qui commande un *flibot*; il ſe dit auſſi des forbans & aventuriers de toutes les nations qui s'uniſſent dans l'Amérique pour faire la guerre aux Eſpagnols.

FLIN, pierre nommée vulgairement *pierre de foudre* dont les fourbiſſeurs ſe ſervent pour fourbir les lames d'épées.

FLORE-BERTINE, très-bel œillet pourpre-brun ſur un grand blanc, fort long & large, garni de feuilles. Ses panaches ne ſont pas bien détachés, mais ſa fleur a un grand éclat par l'arrangement de ſes feuilles & par la beauté de ſes couleurs: on ne lui laiſſe que quatre boutons.

FLORÉE, eſpéce d'indigo moyen qui ſert pour la teinture en bleu. Voyez *Indigo*.

FLORENCE, *Iris de Florence*, racine blanche, groſſe comme le pouce & oblongue, qu'on apporte ſéche de Florence, où elle croît ſans culture; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de ſel eſſentiel. Elle eſt inciſive, atténuante & pénétrante, elle amollit, déterge & excite le crachat, provoque l'urine, donne bonne bouche étant mâchée. Les parfumeurs s'en ſervent à cauſe de ſa bonne odeur.

FLORENTINE, eſpéce d'étoffe en ſoie fabriquée d'abord à Florence, & imitée enſuite en France; c'eſt un ſatin façonné blanc, il s'en fait néanmoins de diverſes couleurs. Voyez *Satin*.

Les fleuriſtes donnent le nom de *florentine* à une tulipe qui eſt colombin clair, avec beaucoup de blanc.

FLORETONNES, laines d'Eſpagne, celles de Ségovie ſont les plus eſtimées. On fait auſſi grand cas de celles de Navarre & d'Arragon.

FLORIN, monnoie dont les marchands négocians, banquiers de Hollande, d'Allemagne & d'Italie ſe ſervent pour tenir leurs livres & dreſſer leurs comptes. Ces *florins* ont différentes valeurs & diverſes diviſions. Les *florins* d'or étoient autrefois communs, ils ſont rares aujourd'hui. Les *florins* d'argent d'Hollande valent plus de quarante ſous de notre monnoie.

FLOT, *en terme de marchandiſe de bois*, ſignifie le gros bois de chauffage que les marchands, qui font faire l'exploitation des forêts dans les lieux éloignés des rivieres navigables, jettent au courant des ruiſſeaux & petites rivieres qui s'embouchent dans les grandes. De ces bois jetté à *flot* on compoſe les trains qui viennent à Paris. Les marchands ont chacun leur marque à chaque buche. Le *flotage* du gros bois, en France, n'eſt pas ancien; il y eſt d'une grande utilité, ſur-tout pour la proviſion de Paris..... Les ſelliers-bâtiers appellent *flot* ces houpes de laine qu'ils mettent à la têtiere des mulets.

FLOTTE; c'eſt une compagnie de vaiſſeaux qui vont enſemble, ſoit en guerre, ſoit en marchandiſe. Les vaiſſeaux marchands vont

de conserve pour s'aider & se secourir mutuellement, & en tems de guerre, ils ont des vaisseaux de guerre pour les escorter & conduire au lieu de leur destination, ou pour les accompagner seulement jusques à certaines hauteurs. Les *flottes marchandes* prennent presque toujours leur dénomination des lieux où elles font leur commerce : ainsi l'on dit, *Flotte* des Indes orientales ; *Flotte* du Brésil, &c.

FLOTTE *de soie* : nom qu'on donne à des écheveaux de soie...... On appelle aussi *flottes* les trains de bois qui servent à amener le bois flotté à Paris..... Les Chinois appellent *villes flotantes* plusieurs barques ou bâtimens de mediocre grandeur dont ils se servent pour faire le commerce de l'Empire, sur-tout dans les endroits où il y a beaucoup d'eau ; ce qui est assez fréquent à la Chine.

FLOTILLE : les Espagnols nomment ainsi quelques vaisseaux qui viennent en Espagne donner avis du départ de la *flotte* de la Vera-Crux & de son chargement. Les Espagnols nomment *flottistes* ceux qui font le commerce de l'Amérique par les vaisseaux de la flotte pour les distinguer de ceux qui commercent par les gallions & qu'on appelle *gallionistes*.

FLUTE, vaisseau long, à cul rond, enflé par le ventre, du port de trois à quatre cents tonneaux, qui contient une plus grande quantité de marchandise qu'un vaisseau ordinaire : on s'en sert pour porter des vivres dans les escadres & à transporter des troupes.... *Flute* est aussi une navette sur laquelle on devide les laines ou autres matieres qu'on employe à la tapisserie.

FLUTE. *Greffer en flûte.* La maniere de greffer les châtaigniers est en *flûte* & se fait à la fin d'Avril ou au commencement de Mai, quand l'écorce commence à se détacher aisément. Voyez *Greffe*.

FLUX & *Reflux de la mer* ; dans l'espace de vingt-quatre heures & quarante-huit minutes, les eaux de l'Océan s'élevent deux fois & s'abaissent deux fois d'une maniere très-sensible ; c'est cette élévation & cet abaissement réciproques qu'on nomme *flux & reflux de la mer*. Newton a expliqué la cause physique d'un mouvement si extraordinaire. Voyez le *Dictionnaire de Physique*.

FLUX, en médécine, terme qui signifie un transport d'humeurs d'une partie dans un autre, & qui a plusieurs dénominations, comme *flux de sang*, *flux de ventre*, &c. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

FLUX *de ventre* ; si un cheval a bû de l'eau froide de puits ou de neiges fondues en hyver, ou s'il a mangé de la nouvelle herbe au printems ou d'autres alimens qui le lâchent, il ne faut point être étonné que ce cheval jette des matieres fluides ; c'est un bon effe de tout ce qu'il a pris, & l'ontne doit pas prendre cela pour un *flux de ventre*. Le *flux de ventre*, à proprement parler, est une matiere que le cheval rend, par le fondement, comme il l'a prise, ce qui est causé par la foiblesse de l'estomac qui ne peut digérer les alimens : lorsqu'ils sortent tout entiers sans aucune marque de digestion, il y a beaucoup à craindre : outre ces causes ordinaires, le *flux de ventre* peut encore venir de ce que le cheval mange trop ; alors ce mal se guérit en retranchant la nourriture ; il vient aussi pour avoir mangé du foin moisi & corrompu, de l'herbe gêlée, de l'avoine germée, & au-

tres mauvaises nourritures. Le trop de repos, boire d'abord après avoir mangé, quantité d'avoine, être trop gras, & la paille de seigle causent le cours de ventre.

Si la raclure de boyau suit le cours de ventre, il est à craindre qu'il ne se fasse des ulcères aux boyaux, ce qui est mortel, si on ne rafraîchit promptement les entrailles : on prend pour cela deux onces de racines d'althéa concassé, & autant de pesant d'orge qu'on met dans trois chopines d'eau, avec une once de crystal minéral en poudre, le tout cuit & réduit à une pinte : on en donne au cheval une chopine deux ou trois fois par jour. Si le *flux de ventre* étoit causé par la pituite, on lui fortifieroit l'estomac par des poudres cordiales, ou bien avec de la thériaque ou de bon orviétan ou de l'opiat de kermès. *Voyez*, pour plus ample instruction, les livres déja cités ailleurs sur les maladies des chevaux.

FLUXIONS : les oiseaux de proie sont sujets aux *fluxions*, soit pour trop s'échauffer à poursuivre le gibier ou pour avoir été trop mis au frais, ou parce que des pluies froides les ont morfondus. Quand les faucons sont atteints de ce mal, on les purge avec des pilules de filasse ou de coton : on leur souffle, dans les narrines, de la poudre d'œillets, mêlée avec celle du *semen sanctum* & du poivre, le tout, à dose égale. On leur frotte aussi pour lors le palais d'un peu de moutarde ; s'il sort, par les narrines, un peu de sang corrompu, on prend du miel rosat & on le fait sécher, puis on le réduit en poudre, on le met dans un linge blanc pour le faire tremper dans du vinaigre, & on en distille quelques gouttes dans les narines de l'oiseau malade, ce qui produit un très-bon effet.

FOARRE. Voyez *feurre*.

FOI *& hommage*, est un devoir que le vassal est tenu de rendre au seigneur du fief duquel releve celui qu'il possede ; ce serment ne se rend qu'une fois au même seigneur du fief, c'est-a-dire, à chaque mutation, soit qu'elle arrive de la part du vassal, soit qu'elle arrive de la part du seigneur, avec cette différence que, dans les mutations qui arrivent de la part du vassal, le nouveau vassal doit, sans en être requis, rendre la *foi & hommage* dans quarante jours, à compter du jour de l'ouverture du fief, à peine de saisie féodale ; mais quand la mutation arrive de la part du seigneur dominant, les quarante jours, pour rendre la *foi & hommage*, ne courent que du jour que le vassal en a été requis par le seigneur.

FOIBLAGE, *en terme de monnoie*, c'est un affoiblissement du poids des espéces, permis par les ordonnances : on le dit aussi des espéces qui ne sont pas précisément du poids porté par les ordonnances ; dans ce sens il y a deux sortes de *foiblage* ; l'un est dans le reméde, c'est lorsque les maîtres n'excédent pas les remédes permis ; l'autre hors des remédes ; c'est lorsqu'il l'excéde. Dans le cas du *foiblage dans le reméde*, les maîtres ne sont tenus qu'à restituer au roi le *foiblage*. Dans l'autre cas, outre la restitution, les maîtres sont condamnés à l'amende. Le *foiblage* d'aloi, c'est lorsque la monnoie n'est pas au titre requis.

FOIBLE, se dit, dans le commerce, en différens sens, qui tous font entendre qu'une marchandise, une denrée ou autre chose qui entre dans le négoce, a quelque dé-

faut ou n'eſt pas de la qualité requiſe. Par exemple, on appelle *un vin foible*, un vin plat & ſans force : un *cheval foible*, un cheval qui n'eſt propre qu'à porter de legers fardeaux : une *monnoie foible*, celle qui a été rognée & qui ne peut avoir cours dans le commerce: un *poids foible*, celui qui n'eſt pas juſte : un *drap foible* de guede, celui où le teinturier n'a pas employé toutes les drogues néceſſaires pour lui donner un bon pied de bleu, &c.

FOIE. Cette partie des animaux eſt ordinairement d'une ſubſtance compacte, reſſerrée dans ſes parties, difficile à digérer & propre à produire des obſtructions: cependant le *foie* différe beaucoup, ſuivant l'eſpéce d'animal, ſon âge, les alimens qu'on lui donne & la qualité de ces mêmes alimens. Les animaux qui ſont dans un âge floriſſant, nourris, engraiſſés avec de bons alimens donnés en aſſez grande abondance, ont un *foie* tendre, ſucculent & d'un bon goût : on mange avec délice les *foies* gras de poules, poulets, chapons, oies, dindes engraiſſés, jeunes cochons nourris, quelque tems avant de les égorger, avec de la farine, du lait, des figues ſéches, des féves & autres pareils alimens : on fait auſſi beaucoup de cas des *foies* de veau; mais ceux de pluſieurs quadrupédes, déja avancés en âge, ſont de très-mauvais alimens. Les *foies* gras enveloppés chacun d'une petite barde de lard, menu & bien aſſaiſonné, pannés, mis au four pour leur faire prendre belle couleur, cuits, rangés dans un plat, après les avoir égouttés ſur leſquels on a mis de bon jus & preſſés un jus d'orange ſe ſervent tout chauds en entremets : on en fait cuire embrochés dans une hâtellette avec chacun une barde de lard, & on les ſert avec une ſauce. Le *foie* de veau ſe mange piqué de lard, cuit dans une caſſerole bien fermée, aſſaiſonné de ſel, poivre, gérofle, bouquet de thym, laurier, ciboulette: on en met à la broche piqué, de menu lard, cuit à petit feu : on le ſert avec une poivrade deſſous ou bien un jus. *Voyez* les autres manieres d'apprêter les *foies* dans les livres qui traitent de la cuiſine.

FOIN, herbe ſéche des près qui ſert de nourriture aux beſtiaux, après avoir été fauchée, fanée, ramaſſée en veillotes, & enſuite mis en meules, puis en bottes avec trois liens de paille, du *foin* même qu'on ſerre dans des granges ou greniers; il y a des pays où on laiſſe les meules de *foin* paſſer l'hiver à la campagne. La maniere de les faire les préſerve de la neige & de la pluie, il n'y a au plus que la ſuperficie de gaté : on vend le *foin* au millier, au cent; & les regrattiers, qui en font le détail, le vendent en botte. L'iſle de France, les provinces voiſines de la Seine, de l'Yonne, de la Marne, fourniſſent tout le *foin* qui vient à Patis, tant en bateaux que par charrettes; celui qui vient par terre paſſe pour être meilleur que le *foin* de riviere. Chaque botte de *foin* doit être de douze, treize & quatorze livres, depuis le mois de Juin juſqu'au premier octobre, de dix, onze & douze livres depuis le premier Octobre juſqu'à Pâques, & de huit, neuf & dix livres depuis Pâques juſqu'à la nouvelle recolte. Ces diminutions ſucceſſives ſont accordées par le déchet que la ſéchereſſe cauſe à cette marchandiſe. Les bottes doivent être toutes de la même qualité, au dedans comme au dehors, ſans aucun mélange de bon & de mauvais, de vieux & de nouveau. Les

marchés de *foins nouveaux* ne se doivent faire qu'après la fenaison, & il est défendu aux marchands & autres d'arrêter ou d'acheter des *foins* avant la récolte. Il y a des réglemens faits pour le commerce des *foins*, le plus ancien qu'on connoisse est un de Saint Louis. Les principaux qui ont suivi sont ceux de Philippe le Bel, du roi Jean, Charles V, Charles VI, Charles VIII, Louis XII, Charles IX, Henri IV, Louis XIII, Louis XIV, & un édit de Louis XV en Septembre 1719, qui supprime les offices pour la marchandise du *foin*, & commet des commis en plus petit nombre & avec moindre attribution de droits: on appelle *foinier* celui qui fait commerce de *foin*; il ne se dit guères que des paysans des environs de Paris qui en font négoce par terre sur des bêtes de somme ou par charrettes : on appelle les autres *marchands de foin*. L'article XXIII de l'ordonnance du roi du mois d'Août 1669 porte : « Défendons à tous nos sujets, ayant » des *isles*, *prés en Bourgogne*, » dans l'étendue des capitaineries » de S. Germain-en-Laye, Fontainebleau, Vincennes, Livri, Compiegne, Chambort, & Varenne » du Louvre, de les faire faucher » avant le jour de S. Jean-Baptiste, à peine de confiscation & » d'amende.

Le *foin nouveau* est dangereux, ainsi que celui qui est *moisi*. Le meilleur *foin* est celui qui croît dans les prés à mi-côte. L'herbe en est fine & d'un suc plus rectifié que dans celle qu'on tire des prés qui sont situés dans les fonds. Le *foin* le plus estimé est celui qu'on fauche le premier. Le *foin de regain* ne le vaut pas. Le *foin* le plus fin est bon pour les agneaux : on donne aux vaches le *foin* qu'on ramasse de dessous les chevaux. Faire les *foins*, se dit, en agriculture, de la moisson des herbes quand on fauche les prés.

FOIN *d'artichaux*; c'est cette partie qui est entre le cul & les feuilles, qu'on retranche, quand on les sert sur table.

FOINE. Voyez *Hêtre*.

FOINE, dard à trois pointes dont les pêcheurs se servent pour harponner le marsouin.

FOIRE, lieu public où des marchands s'assemblent pour vendre en liberté leurs marchandises; il n'y a que le roi qui puisse octroyer la permission de tenir des *foires* & marchés. Ainsi les seigneurs hauts justiciers ou féodaux ne peuvent avoir *foires* ou marchés en leurs terres & seigneuries, ni louer aucun droit dans leurs justices, fiefs ou seigneuries, sans permission, concession ou octroi de sa Majesté. Plusieurs *foires* se tiennent en pleine campagne sous des tentes & des barraques, d'autres dans des lieux fermés de murs où sont élevées des boutiques tirées à la ligne & avec symmétrie. Les boutiques où les marchands tiennent leurs marchandises & font leur négoce, se nomment *loges*; & l'on dit : Ce marchand a *deux loges*, pour dire *deux boutiques*. Il y a, en France, quantite de *foires franches*, mais avec plus ou moins de priviléges, de prérogatives & de franchises, les unes que les autres. Les principales sont, la *foire Saint-Germain* qui se tient à Paris le lendemain de la Chandeleur, & dure jusqu'au Dimanche des Ramaux; les quatre *foires* de Lyon qui s'ouvrent l'une le premier lundi après les Rois, l'autre le premier lundi après la *Quasimodo*, la troisieme le 4 Août, la quatrieme le 3 Novembre; les quatre *foires* de Reims, la pre-

miere le lendemain des Rois, la seconde le jeudi d'après Pâques, la troisieme le lundi avant la Madelaine, la quatrieme le premier Octobre : les trois de Chartres en Beauce, la premiere le jeudi Saint, la seconde le 11 Mai, nommée *la foire* des barricades, la troisieme le 9 Juin ; les deux de Troyes, l'une le second lundi de Carême, l'autre le premier Septembre ; les deux de Rouen, celle de la Chandeleur & celle de la Pentecôte ; les deux de Bordeaux, l'une le premier Mars, l'autre le 16 Octobre qui durent quinze jours ; deux de S. Denis en France, l'une au mois de Juin qu'on appelle *landi* : l'autre au mois d'Octobre, celle de Caën qui s'ouvre après Pâques, celle de Guibray qui s'ouvre le 15 Août, & dure quinze jours, celle de Beaucaire qui se tient au mois de Juillet, & beaucoup d'autres. Il y a à Paris deux sortes de *foires*, l'une qu'on appelle la *foire aux jambons*, & l'autre la *foire aux oignons* ; la premiere se tient dans le parvis de l'Eglise métropolitaine, le mardi de la semaine sainte, & le long de la rue neuve Notre-Dame, elle ne dure qu'un jour ; il s'y vend du jambon, des fléches de lard & autres viandes de porc salées. La *foire aux oignons* commence à la Notre-Dame de Septembre, & finit à la fin du mois. Les femmes de laboureurs, les maraichiers y vendent quantité d'oignons blancs & rouges au boisseau, à la paille & à la torche. Elle se tient le long du Quai-Bourbon. La *foire* S. Ovide à la place Vendôme proche les Capucines, celle de S. Clair, vis-à-vis S. Victor, durent au moins chacune trois semaines, & tous les petits marchands merciers-quinqualliers & autres viennent y étaler.

Les *foires* de Francfort, de Leipsick & de Naumbourg, sont les plus célébres de celles qui se tiennent en Allemagne, non seulement pour le grand commerce qui s'y fait, mais encore par le concours des princes de l'Empire, de la noblesse & des peuples qui ne manquent pas de s'y rendre, de toute l'Allemagne, ainsi que quantité d'étrangers de qualité, qui viennent passer leur tems & jouir du divertissement qu'on est sûr de trouver pendant tout le tems de ces *foires*.

FOLBES, filets dont on se sert aux Indes pour la pêche de la tortue.

FOLILET, *en terme de chasse*, c'est ce qu'on leve le long du défaut des épaules du cerf, après qu'il est dépouillé.

FOLIO, *en terme de commerce*, on dit *folio recto*, pour dire la premiere page d'un feuillet, *folio verso* le revers ou la seconde page du feuillet. Les marchands banquiers, négocians, & tous ceux qni doivent tenir des livres se servent de ce terme dans les alphabets qu'ils mettent à la tête de leurs regîtres pour y trouver plus facilement les pages où son portés en débit & crédit les marchandises achetées ou vendues, & les noms de leurs créanciers & débiteurs..... Dans la librairie un livre *in-folio* ou un *in-folio*, est celui dont la feuille n'est pliée qu'en deux & ne compose que deux feuillets ou quatre pages. Au-dessous de l'*in-folio* est l'*in*-4°, l'*in*-8°, l'*in*-12, l'*in*-16, &c.

FOLLES, filets à grandes mailles dont les pêcheurs, sur les côtes de l'Océan, se servent pour prendre des raies & d'autres grands poissons plats.

FOLLICULES *de séné*, gousses qui renferment la graine ou semence de séné. Voyez *Séné*.

FONCÉE, *couleur foncée*, en terme de teinturier est une couleur obscure, rembrunie..... *Foncée* se dit aussi des tranchées, ou ouvrages que l'on fait pour dégager les calots ou pierres d'ardoises du fond de l'ardoiserie. En terme de marchandise d'ardoise, on nomme *foncée* le lit d'ardoise, & c'est ce qu'on nomme *banc* dans les carrieres de pierre de taille.

FONCER *la soie*, en terme de fabrique de gaze, c'est faire passer la soie après qu'elle a été levée pour y lancer la navette..... *Foncer*, en terme de tonnelier, c'est mettre un fond à une futaille; on dit, *Foncer* un muid, une cuve, une pipe. Les bosseliers disent aussi *foncer* un sceau, & le véritable terme est *enfoncer*.

FONCET, grand bateau qui sert à naviger sur la riviere; c'est sur ces *foncets* qu'on amene de Rouen à Paris les bois, les épiceries & autres marchandises & denrées pour la provision de cette capitale. Il y a les *foncets* de la riviere d'Oise qui font, avec Paris, le commerce de la Picardie. Les *foncets* de Seine sont les plus grands; il y en a qui ont jusqu'à vingt-sept toises entre chef & quille, c'est-à-dire quatre à cinq toises plus de longueur que n'ont les plus grands vaisseaux qui navigent sur l'Océan, & qu'on appelle *vaisseaux du premier rang*. Il entre dans la fabrique d'un *foncet* de la plus forte jauge, jusqu'à deux mille deux cens piéces de bois: on les tire avec des chevaux; il y en a où l'on met jusqu'à vingt-quatre chevaux, c'est-à-dire douze courbes.

FONCET, ou FOND-SEC, plaque de fer qui sert de couverture aux rateaux & autres piéces de la serrure dans laquelle tourne la clef.

FONCIERE, *rente fonciere*, est celle qui est dûe par un bail à rente provenant de l'alienation d'un fond auquel elle est spécialement hypothéquée & non rachetable. Voyez *Rente*.

FOND, *en terme de manufacture*, c'est le champ ou la partie inferieure des étoffes sur laquelle paroissent comme peintes ou attachées les fleurs arabesques, compartimens, feuillages & autres ornemens dont on les enrichit, en les travaillant sur le métier. Un brocard à *fond* d'or ou à *fond* d'argent, sont des fleurs travaillées sur l'or ou sur l'argent, & une étoffe à *fond* cramoisi à fleurs d'or ou à fleurs naturelles, est de l'or ou des soies de diverses couleurs, représentant des fleurs sur un champ de soie cramoisi..... *Fond* est aussi la couleur qui domine le plus dans les draps mélangés.

FOND, *en terme de sellier lormier carrossier*, se dit du dedans du carrosse où les personnes qui y entrent peuvent s'asseoir. Les grands carrosses & les berlines sont à deux *fonds*, l'un devant, l'autre derriere. Les carrosses coupés, les caleches n'en ont qu'un, mais au lieu du *fond* de devant, souvent il y a un strapontin....... *Fond de cale* se dit de la partie la plus basse d'un vaisseau, & proprement le magasin d'un navire marchand, le lieu où l'on met les marchandises, du moins celles qui sont les plus pesantes & les plus sujettes à se gâter; les autres sont arrangées & placées entre deux ponts, sur-tout dans les navires Hollandois, dont le *fond* de cela est peu profond & les entre-ponts fort élevésr.

FOND, *en terme de tonnelier*, se dit des douves qui bouchent ou qui ferment les deux bouts ou extrémités des tonneaux ou futailles

qui servent à mettre les liqueurs ou autres marchandises. Dans les tonneaux qui se défoncent d'un côté pour les emplir, comme dans ceux où viennent les drogues & les épicéries, on les appelle des *enfonçures*.

FOND, ou FONDS, signifie toutes les marchandises d'un marchand; il se dit pareillement des machines, métiers, instrumens, ustensiles servant à une manufacture, & de l'argent que les marchands & négotians mettent dans leur commerce. On nomme *fond capital* le total du montant des effets d'un marchand; il a la même signification dans les sociétés du commerce.

FONDS, *en terme d'agriculture & de jardinage*, signifie la terre qu'on laboure ou le terrein d'un jardin qu'on cultive. Un *fonds* n'est pas bon quand le tuf ou l'argile sont trop près de la superficie, c'est-à-dire, à un pied, un pied & demi ou deux pieds. Le *fonds* d'un jardin fruitier & potager doit être tout-à-fait bon; mais il y en a qui sont tout-à-fait mauvais ou médiocrement bons, ou bons, mais si humides que le terroir est quelquefois incapable de profiter des soins & de la culture d'un jardinier habile; mais on peut corriger tous ces défauts.

Pour une terre entiérement défectueuse, puante, glaise, argile, ou crayon, dont cependant la place, par son exposition, est fort propre pour un jardin. Il n'y a point d'autre moyen que d'en faire enlever cette mauvaise terre jusqu'à trois pieds de profondeur, dans les endroits sur-tout où l'on voudra planter des arbres & les plantes à longues racines, & à deux pieds aux autres endroits où devront être les menues plantes: on y remet pareille quantité de bonne terre. . . . . Si le lieu étoit trop bas de cinq ou six pieds dans sa superficie, il ne faudroit qu'y transporter de la bonne terre pour les arbres & les grosses plantes.

Aux terres médiocrement bonnes, un peu trop séches ou légeres, ou un peu trop fortes & humides, on fait porter, si l'on peut, quelque bonne terre neuve: on mêle la terre franche avec la légere, la sablonneuse avec la forte, & la bonne terre avec l'usée. Si la terre est bonne & s'il n'y en a pas assez dans un jardin d'une hauteur convenable, on enleve ce qu'il y a de mauvais dans le *fonds*, soit sable, soit glaise, soit pierre, & on y apporte de la bonne terre à la place. Dans un jardin dont la superficie est trop basse, on se contente de la hausser de bonne terre, conformement aux besoins.

Pour les jardins dont les productions sont tardives, même insipides & mauvaises à cause de la trop grande humidité, si les eaux sont naturelles & perpétuelles, on les détourne par des canaux & des pierrées; si cela n'est pas possible, on éleve en dos de bahut, soit les quarrés, soit les grandes planches, & l'on fait des rigoles; les terres qui en sortent servent à enfler les quarrés ou les planches.

Si les eaux ne sont que passageres, comme dans les grandes pluies & dans les orages, on a recours à l'élévation des terres pour les égoutter, quand la nature du terrein n'est pas propre à les imbiber.

FONDATION, est une donation, un legs qui a pour objet l'établissement d'une église, d'un bénéfice, d'un collége, d'un hôpital, d'une communauté religieuse, &c. ou qui sont faits à des communautés ou églises déja établies, à la charge des messes ou

prieres annuelles, ou de quelque œuvre-pie.

FONDERIE, est l'art de fondre toute sortes de métaux; il se dit aussi du lieu où il y a des fourneaux destinés à cette fonte. Il y a deux sortes de *fondeurs*, les uns qui fondent les grands ouvrages, comme les statues, les cloches, les canons, les mortiers à jetter les bombes & autres semblables; les autres qui ne fondent que de legers ouvrages, tels que les chandeliers, les croix d'église, &c. Ces derniers composent une des communautés des arts & métiers de la ville & fauxbourgs de Paris. Elle a eu des statuts dès l'an 1281. Ils furent renouvellés, augmentés, corrigés & approuvés en 1573, par lettres-patentes de Charles IX. Les charges des jurés furent créées eu titre d'office en 1691, par Louis XIV. Les maîtres de cette communauté sont qualifiés *maîtres fondeurs mouleurs en terre & sable, bosseliers, sonnetiers, ciseleurs & faiseurs d'instrumens de mathématique de la ville & fauxbourgs de Paris.* Cette communauté est conduite par quatre jurés dont deux sont élus chaque année; ils font les visites & ont un poinçon pour marquer la marchandise visitée; chaque maître ne peut avoir qu'un seul ouvroir & un seul apprentif qui doit être engagé pour cinq ans. Ces *fondeurs* ne peuvent fondre & mouler or & argent que pour les maîtres orfévres de Paris & à leur requête. Ils ont pour outils & instrumens de menus ouvrages qu'ils entreprennent, un établi, un tamis pour tamiser & passer le charbon dont ils poudrent les modéles avant de les couvrir de sable, quelques outils de serruriers, la bigorne, l'étau à mains, le tas, des marteaux, des limes, des cisailles, des tenailles, des pinces à crochet, des tenailles communes; le fourneau, son soufflet, son carreau & son fourgon, le mortier aux pelottes, le maillet pour les battre, des serres ou presses sans vis, des presses à vis, des coins de bois, des creusets avec leurs couvercles, des moules ou chasses à moules, tranchet de cuivre ou de fer pour dépouiller l'ouvrage ou faire les jets, la sabloniere ou coffre au sable, la batte pour le battre quand les moules en son remplis, &c. Les *fondeurs* se contentent de couper les jets des ouvrages qu'ils ont jettés, & les vendent sans les réparer à ceux qui les ont commandés & aux divers ouvriers qui en ont besoin.

Ce n'est pas dans les *fonderies* de ces maîtres de Paris que se jettent les grands ouvrages de bronze; les sculpteurs qui les entreprennent choisissent à leur gré des *fondeurs*. La statue équestre de Louis XV, élevée en Fevrier 1763, au Pont tournant, a été fondue par M. Gor sur les desseins de M. Bouchardon. Les métaux qu'on emploie à ces grands ouvrages sont le cuivre, le bronze & la fonte. Ces deux derniers ne sont pas des métaux naturels, mais un mélange de plusieurs métaux fondus ensemble où il entre aussi quelques autres matieres.

Les *fondeurs* de caracteres d'Imprimerie, qui ne sont pas en grand nombre dans Paris, sont du corps des libraires & Imprimeurs: mais pour être reputés tels & jouir des priviléges de la librairie, il faut qu'ils se présentent aux syndic & adjoints, & qu'ils soient inscrits sur le livre de la communauté; ce qui se fait sans frais. Les deux choses les plus importantes pour la fonte des lettres sont la matiere & les matrices.

La matiere eſt un métail composé partie de cuivre & partie de plomb, mêlés en certaine proportion que chaque *fondeur* régle à ſon gré, & auxquels ils ajoutent, pour rendre cette fonte plus forte, ou, comme ils diſent, plus caſſante. La proportion la plus ordinaire de ces métaux eſt de cent livres de plomb ſur vingt à vingt-cinq livres de cuivre. Ces métaux ſe fondent ſéparément, & la fonte & le mélange ſont les plus pénibles ouvrages de l'art des *fondeurs* de caracteres.

Les matrices des caracteres ſont des morceaux de cuivre ſur leſquels, avec des poinçons & des frappes, on a fait en creux l'empreinte des caracteres qu'ils doivent repréſenter, chaque lettre a ſa propre matrice; il y en a de particulieres pour les points, les virgules, les guillemets, les chiffres ou romains ou arabes, les réglets, les vignettes, & enfin pour tous les ornemens qui ſe font de fonte & qui entrent dans la compoſition des formes d'imprimerie. Les cadrats & cadratins qui ne ſont que de plomb, & qui ne doivent point laiſſer d'empreinte dans les ouvrages d'imprimerie, ſe fondent ſans matrices & ſeulement dans des moules. Quand un *fondeur* a fait une fonte de caracteres ſoit en grand ou petit *cicero*, en *Saint-Auguſtin* ou de *petit texte*, on entend qu'il a *fondu* tout l'aſſortiment de l'une ou de l'autre de ces ſortes de caracteres. Les *fondeurs* de caracteres appellent *fontes hautes* celles qui excedent la hauteur en papier, commune aux caracteres d'Imprimerie à qui on doit donner dix lignes & demie. Les lettres pour imprimer en rouge ſont ordinairement du nombres des *fontes hautes*. Voyez *Imprimerie*.

FONDIQUE : ce mot ne s'entend que des dépôts des douanes d'Eſpagne ou de Portugal, ou de celles que les Eſpagnols ont dans l'Amerique, & les Portugais dans l'Orient.

FONDOIR; c'eſt un lieu, dans les boucheries, où les bouchers fondent leurs graiſſes pour en faire du ſuif. . . . . Les chandeliers appellent auſſi *fondoir* l'endroit où ils ſont la fonte de leurs ſuifs pour en fabriquer de la chandelle, & ce qu'ils appellent *fondre en abîme*, c'eſt faire de la chandelle plongée dans le vaiſſeau qu'ils appellent *abîme*.

FONDRE, ſe dit des métaux, ſoit qu'on les mette à la fonderie, lorſqu'ils ſont encore renfermés dans la pierre de mine ou glébe minérale pour les en ſéparer par le moyen du feu, ſoit qu'en ayant été ſéparés, purifiés & réduits en barres, en lingots, en ſaumons, en navette, ſuivant la différence des métaux, on les veuille de nouveau liquifier dans les creuſets pour les employer à divers ouvrages.

FONDRE, dans les manufactutes, ſe dit de l'adreſſe & de la perfection avec leſquelles un ouvrier mêle enſemble les couleurs des ſoies ou des laines dont il fabrique les étoffes. Il ſe dit auſſi du mélange que l'on fait des laines de diverſes couleurs qu'on prépare pour donner aux fileuſes qui en font les fils deſtinés à la fabrique des draps mélangés. Une *couleur fondue* eſt une couleur bien mélangée dans les étoffes de ſoie & de laine.

FONDRE *des actions*, ſe dit du commerce du papier que la compagnie des Indes & la banque royale ont établis en France. C'eſt ſe défaire de ſes billets, vendre ſes actions pour de l'argent.

FONDRE, *en terme de jardinage*, ſe dit des plantes qui pé-

rissent & pourrissent : ainsi l'on dit, Les pieds de melons & de concombres *fondent*, les laitues, les chicorées *fondent*.

FONTAINES, il y en a qui viennent immédiatement de la mer, d'autres viennent des pluies & des neiges, & d'autres viennent en partie de la mer & en partie des pluies & des neiges ; il y en a qui ont leur *flux* & leur *reflux* en même tems que la mer, d'autres sont en *flux* quand la mer est en *reflux*, & qui sont en *reflux*, quand la mer est en *flux*. Les *fontaines* qui tarissent dans les tems de sécheresse ne doivent leur origine qu'aux neiges & aux pluies. Il y a près de Clermont en Auvergne une *fontaine pétrifiante* qui convertit en pierre tout ce qu'on y jette. L'on trouve en Pologne plusieurs *fontaines* qui, en six heures de tems, changent en cuivre des lames de fer. Quand on boit en assez grande quantité de l'eau d'une *fontaine* que l'on trouve en Paphlagonie, elle enivre tout comme si on avoit bû du vin en pareille quantité. Si l'on boit de l'eau d'une *fontaine* que l'on trouve à Senlisses, village proche Chevreuse, les dents vous tombent sans fluxion & sans douleur. Si l'on met la main dans une *fontaine* que l'on trouve à la Chine, l'on trouve l'eau froide au dessus, & très-chaude au fond. Il y a une *fontaine* dans la Cyrénaïque, dont l'eau est froide le jour & chaude la nuit ; qu'on approche un flambeau allumé d'une *fontaine* que l'on trouve dans le Palatinat de Cracovie, on voit une flamme légere se répandre sur l'eau comme sur l'esprit-de-vin. Voyez l'explication de ces différens phénomenes, dans le *Dictionnaire de Physique*, au mot *Fontaine*.

On appelle aussi *fontaine* un bassin, un regard, des jets-d'eau dont on embelit les jardins, & *fontainier* est celui qui a soin des *fontaines*, qui sçait y conduire les eaux, soit pour le public, soit pour les maisons de plaisance. La science d'un *fontainier* consiste à découvrir les eaux cachées en terre, à en prendre tellement le niveau qu'on puisse juger combien une source en peut donner de grosseur, & à quelle hauteur elle peut jetter dans le bassin où l'on veut en conduire l'eau, ou si elle n'est capable que de donner une eau plate ; à se connoître en tuyaux, à les poser ou faire poser, soit qu'ils soient de grais, de fer ou de plomb, à distingueur les différentes glaises dont on fait les bassins, & à les sçavoir faire employer.

FONTE, est l'alliage de cuivre mélangé d'autres métaux dont la plus grande partie doit être de cuivre rouge ; s'il y a de la différence entre le *bronze* & la *fonte*, ce n'est que le plus ou moins d'alliage qui en puisse mettre. L'alliage ordinaire de l'un & de l'autre est l'*étain*, & quelquefois le plomb ; mais il n'y entre ni de l'un ni l'autre, dans le bronze, dont on fait les statues ; il doit être composé moitié de cuivre rouge & moitié de cuivre jaune ou léton. L'alliage d'*étain*, dans la *fonte*, se met suivant les différens usages auquels elle est destinée. Pour les canons de *fonte* on doit mettre dix ou douze livres d'étain, sur cent livres de cuivre rouge ou airain. Pour les cloches vingt ou vingt-quatre livres, à quoi on ajoute deux livres d'antimoine pour rendre le son plus doux, & on en met seulement trois ou quatre livres pour les ustensiles de cuisine. La *fonte verte* se fait avec le cuivre tel qu'il

qu'il vient de la mine & peu d'étain.

FONTE *des monnoies*; ce sont des espèces qui ont cours dans un état que le prince décrie, en ordonnant d'être portées à l'hôtel des monnoies pour être fondues & fabriquées en de nouvelles espéces qui doivent seules être reçues dans le public, après le tems & le délai portés par les édits & déclarations.

FONWA, drogue dont on fait les teintures en écarlate qui se trouve au Suez & aux environs. Voyez *Ecarlate*.

FORAGE, droit que le seigneur leve sur le vin que ses vassaux vendent à la broche, en gros ou en détail; ce droit n'est établi qu'en quelques provinces du royaume.

FORAIN, *marchand forain*; est un marchand étranger qui n'est pas du lieu où il vient faire son négoce; c'est aussi un marchand qui ne fréquente que les foires & qui va vendre dans l'une ce qu'il a acheté dans l'autre.

FORBAN, pirate, écumeur de mer, qui trouble le commerce de mer en courant sur les vaisseaux marchands amis, & ennemis, en tout tems & sans commission, qui les prend & les rançonne.

FOURBURE, fluxion qui tombe sur les nerfs des jambes des chevaux, & qui les rend si roides qu'elle leur ôte le mouvement. Il y a plusieurs sortes de *fourbures*; l'une vient lorsqu'après un travail excessif, on laisse réfroidir un cheval tout-à-coup. Cette *fourbure* est aisée à guerir; l'autre arrive aux chevaux dans l'écurie sans aucun travail, mais souvent pour avoir mangé trop d'avoine, ou pour être boiteux; on guérit plus difficilement celle-ci. Il y a une troisième sorte de *fourbure* qu'on guérit aisément, qui est celle que les chevaux prennent en mangeant du bled en herbe à l'armée, il faut alors saigner légérement le cheval ou lui donner quelques remedes. La *fourbure* est quelquefois accompagnée de gras fondu: lorsque ces deux maux sont joints ensemble, il y a presque toujours de la fiévre; celle-ci est la plus dangereuse, en ce cas il faut remédier au mal qui presse le plus. C'est la *fourbure*, car quand elle cesse, la fiévre, qui n'est qu'accidentelle, cesse aussi; les chevaux boiteux, & qui restent dans l'écurie, peuvent aussi devenir *fourbus*. Lorsque la *fourbure* tombe sur les pieds, on s'en apperçoit à la couronne qui leur enfle & qui se dissoud d'avec la corne. On s'apperçoit qu'un cheval est *fourbu* quand il ne peut cheminer, qu'il ne remue les jambes qu'avec peine, qu'il feint d'appuyer les pieds à terre, qu'il ne peut manger ou qu'il mange très-peu, qu'il a la peau attachée au corps, & qu'enfin il est triste; tous ces accidens sont accompagnés d'un grand battement de cœur & de flanc qui est une *courbure*. Il y a des chevaux seulement *fourbus* du train de devant; c'est un mal dangereux quand ils le sont des quatre jambes. Pour remede à ce mal, on commence par saigner le cheval au col: on mêle, dans le sang, une chopine d'eau-de vie; de cette composition on en frotte les jambes du cheval jusqu'au dessus du jarret, & on lui coule dans les pieds de l'eau toute bouillante: on met ensuite de la filasse & des éclisses pour tenir tout en état, même on en met autour de la couronne qu'on enveloppe de filasse & d'un bandeau par-dessus, ensuite on lui fait avaler deux onces de bonne thériaque, avec quatre onces de sel de tartre en poudre, le tout dans une pinte de vin. On laisse le cheval bridé, deux heures après on lui donne un lavement & on ne le laisse point coucher de deux fois

vingt-quatre heures, de huit heures en huit heures on lui donne de l'huile de laurier. Si le cheval n'eſt pas guéri, on réitere le breuvage & les lavemens faits avec deux onces de polycreſte. Voyez l'*Ecole de la cavalerie*, ou *le Nouveau parfait Maréchal.*

FORÇAGE, *en terme de monnoie*; c'eſt l'excédent du poids réglé pour les eſpéces, ou ce qu'il y a de plus que le poids permis. Le *forçage* eſt en pure perte pour les maîtres des monnoies. Le roi ne leur en tient jamais compte. Ce qu'on appelle *forçage* par rapport au poids ſe nomme *largeſſe* quand il s'agit du titre.

FORCEAU, *en terme d'oiſeleur*, c'eſt un piquet ſur lequel un filet eſt entiérement affilé & qui le retient à force.

FORCER *le cerf*; en terme de chaſſe, c'eſt avoir toute ſa meute aſſemblée & la faire courir tout à la fois. Celui qui tient les chiens leur fait ſuivre trois à quatre pas le droit, puis il en laiſſe aller un; s'il remarque qu'il dreſſe, il peut alors ſe déterminer à découpler tous les autres & à ſonner pour les chiens; car s'il laiſſoit éloigner ſon relais, il ſeroit en danger de prendre le contre-pied, ce qui ſeroit pour lui un inconvénient fort grand...... *Forcer le loup*, c'eſt lui lâcher des chiens courans. Un *vieux loup* n'eſt pas ſi facile à prendre qu'un *jeune loup*; il ſçait pluſieurs chemins & ſa force & ſon haleine ſont indomptables. Quand les chiens ont forcé le *loup*, & qu'ils l'ont pris, on leur en fait la curée pour les animer une autre fois à cette chaſſe.

FORCES, ciſeaux qui n'ont point de clou au milieu, mais qui ſont tenus par un demi cercle d'acier fait en reſſort, & qui en approche ou en éloigne les branches. Les tondeurs de draps ont de ces *grandes forces* pour tondre les draps & autres étoffes de laine; elles ſont compoſées de deux branches ou piéces de fer acéré, longues environ de quatre pieds, avec un tranchant de plus de ſix pouces de large; ces branches appellées les couteaux des *forces*, ſe joignent par en haut & par le moyen d'un demi cercle d'acier qui les unit & fait reſſort, s'approchent & s'éloignent ſuivant que le tondeur le trouve à propos & qu'il eſt néceſſaire pour leur ouvrage; de ces deux couteaux, celui qui ſe trouve deſſus s'appelle *mâle*, & l'autre qui eſt deſſous s'appelle *femelle.* Ces *forces* ſe fabriquent à Orléans, à Troyes, à Vire, à Elbœuf: celles d'Orleans ſont les plus eſtimées. Les *forces angloiſes* ſont les meilleures de toutes, ſurtout pour donner la derniere tonture aux étoffes... Les gantiers donnent le nom de *forces* à des ciſeaux, dont ils ſe ſervent, qui ſont à reſſort & d'un pied de long pour tailler & couper le cuir propre à faire des gants.... Les coupeuſes de gaze ont des *forces* à reſſort & très-plates, qu'elles préférent aux ciſeaux ordinaires, & avec leſquelles elles découvrent le brocher des gazes à fleur...... Les drapiers ont de pareilles *forces* pour époutier les draps & autres étoffes de laine, lorſqu'ils les mettent ſur la perche avant que de les expoſer en vente.

FORESTIERI, terme qui, en langue franque, ſignifie étranger. On appelle *draps foreſtieri* des draps façon d'Hollande que les François portent au Caire & à Alexandrie.

FORET, outil de fer pointu qui ſert à forer, c'eſt-à-dire, à faire & à ouvrir des trous ronds dans les métaux & dans le bois. Les *forets* pour les métaux ſont des eſpéces de poinçons d'acier qui ont

une extrêmité tranchante & l'autre arrondie ; la premiere pour *forer*, la ſeconde pour mettre dans un des trous de la palette, afin d'affermir & de pouſſer le poinçon contre la piéce qu'on veut *forer*. La boëte du *foret* eſt une eſpéce de poulie dans laquelle on monte le poinçon & qui ſert à lui donner un mouvement ſphérique par le moyen de la corde d'un archet qui fait un tour dans ſa canelure. La palette eſt un morceau de bois d'un pouce d'épaiſſeur de huit ou dix de longueur, de quatre ou cinq de largeur ſur lequel eſt attaché, avec des vis, un morceau de fer d'un pouce de large, de ſix ou ſept de long, & d'épaiſſeur convenable, percé à demi de diverſes cavités différentes pour recevoir la tête du *foret*, ſuivant qu'elle eſt plus ou moins groſſe. Il y a des *forets* montés ſur des chevalets qui ſervent aux mêmes uſages que les *forets* à palette. Les ſerruriers, horlogers, armuriers, fourbiſſeurs, couteliers, &c. ſe ſervent dans leurs ouvrages de l'un ou de l'autre de ces *forets* qui doivent être à froid pour faire des trous qui ſont néceſſaires à leurs ouvrages. Les orfévres ſe ſervent auſſi du *foret* pour percer les trous dans l'or & l'argent, dans les ouvrages qu'ils ont beſoin de monter. . . . Les *forets* en bois ſont de deux ſortes. Les uns ont la méche en vilebrequin, les autres en vis ; les premiers ſervent aux menuiſiers & autres ouvriers en bois & ſe nomment *vrilles*, les autres ſervent aux tonneliers & cabaretiers, & à tous ceux qui ont ſoin des caves.

FORETS, eſt une grande étendue de terre couverte de bois, qui n'eſt point entourée de murailles, qui tiennent bêtes ſauvages enfermées. Ce mot eſt oppoſé à celui de *parc*, qui ſignifie un lieu clos où les bêtes ſauvages ſont retenues. Ceux qui dérobent des bois dans les *forêts*, ou y font quelque dégat, & en sont convaincus, ſont condamnés par les officiers des *eaux & forêts* à quelque amende pour le délit, & en quelque ſomme pour le dédommagement de la deſtruction & du dégat par eux fait. Il y a des *forêts* qui ne ſont qu'en taillis, d'autres en haute futaie. Les premieres ont un certain nombre d'arpens qu'on coupe tous les ans ſélon le plus ou moins d'étendue qu'ont ces *forêts*, pour les autres elles ne ſont remplies que de gros arbres, dont la plus grande partie ſont des chênes deſquels on tire beaucoup de bois de ſciage, d'équarriſſage & de fente : ce ne ſont ordinairement que les ſeigneurs qui ont des *forêts* dans leurs terres. C'eſt dans ces lieux où croît le gland dont les porcs s'engraiſſent, c'eſt ce qu'on appelle la *glandée* que des ſeigneurs ou des fermiers amodient à des particuliers. Il y a des *forêts* dont quelques cantons ſont convertis en uſage pour la commodité des lieux qui en ſont voiſins, ſoit pour avoir permiſſion d'y mener paître leurs beſtiaux, ſoit pour tirer du bois de chauffage. Les grands maîtres des *eaux & forêts* ont ſoin de faire conſerver les *forêts* du roi & des communautés, de les viſiter, d'en ordonner les coupes dans le tems, & ſelon les ordres preſcrits par les ordonnances des *eaux & forêts*.

FORFAIT, vente en gros de pluſieurs marchandiſes pour un prix convenu, ſans entrer dans le détail de la valeur de chacune en particulier ; il ſe dit auſſi des entrepriſes & fournitures que des ouvriers & artiſans s'engagent de faire pour une certaine ſomme, ſans mettre prix ſur les piéces en particulier.

FORFETTE, eſpéce de lin qui ſe vend au Caire. *Voyez Lin.*

FORGE, eſt un grand fourneau où l'on fond la matière d'où l'on tire les métaux, particuliérement pour la fonte du fer. Les grandes *forges* s'appellent ordinairement *fourneaux & fonderies*; & l'on ne donne proprement le nom de *forges*, qu'à ces petits fourneaux où les ouvriers font chauffer leurs métaux pour les battre ſur l'enclume, afin de les applatir allonger, arrondir & contourner, ſuivant la qualité des ouvrages qu'ils veulent *forger*. La *forge* des ſerruriers, couteliers, maréchaux, taillandiers, éperonniers, cloutiers & autres artiſans qui forgent & battent le fer à chaud, eſt ſimple & peu compoſée.

Les deux principales parties de la *forge* des ſerruriers (celles des autres ſont à-peu-près ſemblables) ſont le *maſſif* de la *forge* qui en ſoutient l'*âtre* & le *tuyau* par où s'évapore la fumée du charbon. Sur l'*âtre* eſt le *fraiſier* eſt le *garde-fraiſier*; l'un eſt où ſont les cendres que produit le charbon, l'autre eſt une large bande de fer aſſez mince, tournée en demi-cercle qui empêche que les cendres ne tombent; le *garde-fraiſier* s'ôte, ſuivant la qualité de l'ouvrage que l'on met au feu. Le *feu de la forge* eſt l'endroit du *fraiſier* où s'allume le charbon. Un *ſouflet* ſimple ou double ſert à exciter le feu & à l'entretenir dans le degré de chaleur convenable à la piéce de fer qu'on y veut chauffer. La *tuyerre de la forge* eſt un conduit de fer par où paſſe le tuyau qui y porte le vent du ſouflet. La *branloire* du ſouflet eſt une perche ſuſpendue au plancher en forme de baſcule dont une extrêmité eſt attachée avec une chaine de fer à la queue des ſouflets, & dont l'autre, qui a auſſi ſa chaine avec une poignée, ſert à l'ouvrier à les hauſſer ou baiſſer pour leur faire aſpirer & repouſſer le vent. A côté de la *forge*, dans un lieu commode & à la main, doit être une *auge* de pierre remplie d'eau pour mouiller le charbon de terre & augmenter par-là ſon ardeur. On prend l'eau avec l'*eſcouvette* qui eſt une eſpèce de balai ou de goupillon qui ſert auſſi à ramaſſer le charbon ſur le fraiſier. Il y a des *tiſonniers* pour attiſer le feu, le couvrir & ſablonner le fer. Le deſſous de la *forge* ſert à mettre la proviſion du charbon; près de la *forge* ſont placés, à une certaine diſtance, l'*enclume* & la groſſe *bigorne*, chacune ſur ſon pied ou billot de bois. Autour de l'*enclume* doivent être les outils qui ſervent à travailler le fer quand on le tire du feu comme les gros *marteaux*, le *marteau à rabattre*, le *marteau à devant*, le *marteau à main*, les *diverſes ténailles*, la *tranche* à fendre à chaud, &c. L'*établi* placé à l'endroit le plus éclairé de la boutique où eſt la *forge*, ſert à ſoutenir les étaux où l'on perfectionnne les ouvrages après qu'ils ont été *forgés*. Autour des murailles de la boutique ſont divers rateliers où ſont placés en ordre tous les différens outils dont l'ouvrier a beſoin & qu'il doit avoir preſque ſous la main..... La *forge* des chauderonniers ne différe de celle des ſerruriers & autres ouvriers en fer, qu'en ce qu'elle eſt plus petite & qu'ils brûlent du charbon de bois, le cuivre ne pouvant ſoutenir l'ardeur du charbon de terre. On donne volontiers le nom de *forge* à la boutique des maréchaux. Dans ce ſens on dit : Il faut mener les *chevaux à la forge*; les petits ouvrages ſe *forgent*, à force de bras, par des *forgerons*, dont l'un tient le fer qu'ils *forgent*, le tourne, le

bat lui-même, on l'appelle *garçon de forge*, tandis que plusieurs autres le battent aussi. La maniere de *forger* par la force d'une roue de moulin à eau qui leve de pesans marteaux que les *forgerons* ne pourroient lever n'est que pour les ouvrages qu'il est au-dessus de la force de l'homme de pouvoir remuer, tels que sont des ancres de vaisseaux qui pésent plusieurs milliers.

FORHU, *en terme de venerie*; ce sont les petits boyaux de *cerf* que l'on donne aux chiens au bout d'une fourche émoussée, durant le printems & l'été, après qu'ils ont mangé la mouée & le coffre du cerf.

FORHUIR; c'est sonner la trompe de fort loin.... *Forhuir* signifie aussi appeller les chiens à la chasse & leur donner quelque signal. On dit *forhuir* du cor, du cornet, du huchet, dela bouche... Ainsi *forhus* est le cri ou son du cor qu'on fait pour appeller les chiens. On dit, le premier, le second *forhus* ou appel des chiens. *Forhus* est aussi le lieu où se fait le cri.

FORLANCER, *en terme de chasse*, c'est faire sortir une bête de son gîte.

FORLONGER, avec le pronom personnel, se dit du *cerf* qui mene loin la chasse ou les chasseurs, ou qui s'éloigne fort des chiens. On dit aussi qu'un chien de chasse *se forlonge*, c'est-à-dire, qu'il chasse de loin, qu'il sent de loin.

FORMAT, *en terme de librairie*, s'entend de la grandeur, de la hauteur & de la largeur d'un livre. Les divers *formats* sont l'*in-folio*, quand la feuille est entiére; l'*in*-4°, quand elle est pliée en quatre; l'*in*-8°, quand elle est pliée en huit, l'*in*-12, quand elle est pliée en douze, & ainsi de l'*in*-16, de l'*in*-24, de l'*in*-32 & de l'*in*-36. On voit des *in*-60 & des *in*-64, mais ces derniers sont plus de curiosité que d'usage. Dans les imprimeries il y a un large billot ou bloc de marbre ou de pierre, sur lequel l'ouvrier, appellé *compositeur*, dresse sa *forme* composée de divers caractéres mis en page, sur laquelle, par le moyen de l'encre & de la presse, un autre ouvrier, nommé *imprimeur*, imprime & tire les feuilles. Chaque forme est enfermée dans un chassis de fer où elle est arrêtée & serrée par quantité de morceaux de bois, les uns longs & étroits & les autres en maniere de coins. Il faut deux *formes* pour chaque feuille : chaque *forme* contient plus ou moins de pages, suivant le *format* de l'ouvrage & du livre. Une seule *forme* suffit pour les placards & autres semblables ouvrages. Dans chaque *forme*, pour les *in-folio*, il y a deux pages, quatre pour les *in*-4°, & ainsi des autres. Voyez *Imprimérie*.

FORME, *en terme de palais*, s'entend de la procédure qu'on doit observer dans l'instruction d'une cause, instance ou procès. Quand on dit, La *forme emporte le fond*, ces termes signifient que l'on perd quelquefois son procès pour n'avoir pas observé les formalités prescrites par la coutume ou par les ordonnances.

FORME, dans les manufactures & les arts & métiers, signifie la figure de plusieurs machines, instrumens & outils : ainsi l'on dit, par exemple, Cette machine est de *forme triangulaire*, ou de *forme quarrée*..... *Forme* s'entend aussi du moule sur lequel se monte ou se fait quelque ouvrage.

Les *cordonniers* ont deux sortes de *forme* toutes deux de bois, l'une sur laquelle ils bâtissent, cousent & finissent des souliers, l'autre avec laquelle ils mettent les souliers *en forme* pour les élargir. La

premiere a aſſez la *forme* du pied de l'homme ; l'autre eſt à-peu-près ſemblable, mais elle eſt fendue dans toute ſa longueur, & chaque partie a ſa rainure, dans laquelle, après que la *forme* a été réunie & entrée dans un ſoulier, on y fait entrer une eſpéce de coin de bois à languette qui élargit le ſoulier. Les ouvriers qui ſe mêlent de faire des *formes* & d'en fournir aux cordonniers & ſavetiers ſont nommés *formiers.*

Les *chapeliers* ont un gros morceau de bois de figure cylindrique, dont le haut eſt arrondi, le bas tout à fait plat, appellé *forme* & qui lui ſert à *enformer* les chapeaux, après qu'ils ont été foulés & feutrés. Il faut que le *feutre* ſoit chaud & tout ſortant de la chaudiere pour être bien enfermé. La cavité du *chapeau* dans laquelle on enfonce la tête eſt auſſi appellée *forme.*

Les *faiſeurs de fromage* ont des *éclis* ou *cercles de bois* dans leſquels ils dreſſent leurs fromages ; ils les appellent *forme.* Voyez *fromage.*

FORME, dureté ou calus qui vient au paturon du cheval. Quand on achete un cheval, on lui tâte au-deſſus du boulet dans le paturon pour voir s'il n'y a point de *formes.* Ce calus eſt attaché au paturon & non au cuir. La *forme* eſt un défaut conſidérable qui eſtropie un cheval ſi on n'y remédie de bonne heure, avec le tems elle fait boiter le cheval. Quelque mérite qu'il ait d'ailleurs, on ne doit point l'acheter quant il en eſt atteint. Les *formes* viennent aux jambes de devant, comme à celles de derriere, mais plutôt à celles-ci qu'aux autres où les *formes* ſont ſi dangereuſes, que pour tout reméde, il n'y a que le feu à y donner & à deſſoler le cheval. Le premier reméde ne s'y lapplique que très-difficilement & avec danger.

FORME, *en terme de chaſſe*, eſt le gîte d'un liévre où il eſt couché, & immobile tant la nuit que le jour, & c'eſt ordinairement entre deux ſillons ou au pied d'un ſep de vigne.

FORME, *en fauconnerie*, ſignifie les femelles des oiſeaux de proie qui donnent le nom à l'eſpéce ; les mâles s'appellent *tiercelets*, parce qu'en général la femelle de l'oiſeau de proie eſt plus grande, plus forte & plus hardie que ſon mâle, & n'eſt point propre à la volerie.

FORME, s'entend encore d'un eſpace de terre ſur laquelle un filet eſt étendu en la couvrant lorſqu'on le fait agir.

FORMI, maladie qui ſurvient au bec de l'oiſeau de proie. Voyez *Fourmi.*

FORPAISSER, *en terme de chaſſe*, ſe dit des bêtes qu'on pourſuit & qui s'éloignent de leur gîte. On dit auſſi qu'elles *ſurpaiſſent* lorſqu'elles quittent le bois & qu'elles ſe jettent en campagne ou qu'elles s'en vont dans une forêt éloignée.

FORPAITRE, *en terme de vénerie*, ſe dit des bêtes qui vont chercher leur pâture en des lieux éloignés & hors de leurs retraites ordinaires.

FORSENANT : les chaſſeurs donnent cette épithéte aux chiens courans qui ſont ardens & vigoureux à ſupporter le travail de la chaſſe, ſans ſe laſſer ni ſe rompre ni pour la chaleur ni pour le bruit.

FORT, *en terme de chaſſe*, on dit, le *fort* d'un bois, ou les *forts* ſimplement, c'eſt-à-dire, les endroits où le bois eſt le plus épais & où ſe retirent les bêtes fauves.

FORT, s'entend, à Paris, des porte-faix, crocheteurs ou gagne-deniers qui travaillent en pluſieurs endroits à la décharge ou au tranſport des marchandiſes. Les lieux à Paris, où il y a des *forts* ſont la

douane, la halle aux draps, la halle aux toiles, le port Saint-Paul & le port Saint-Nicolas. Les *forts* de la douane dépendent des fermiers généraux, ceux de la halle aux draps sont préposés par les maîtres & gardes drapiers & merciers : ceux de la halle aux toiles sont placés par les officiers de cette halle, & ceux des ports sont autorisés par les prévôt des marchands & échevins. Dans chacun de ces endroits il n'y a qu'un certain nombre de *forts*; il n'est pas permis à d'autres personnes de la ville d'y venir travailler à leur préjudice.

FORT a plusieurs significations parmi les marchands, négocians & banquiers, suivant les diverses occasions où l'on s'en sert ; ainsi, chez les marchands de draps, on appelle *drap fort* celui qui est épais, qui a du corps, qui est serré & bien garni de laine. Il se dit, dans le même sens, de toutes sortes d'étoffes tant de soie que de laine, basins, futaines, toiles, rubans & autres marchandises dont la chaîne est bien serrée & la trame bien battue. Un drap noir *fort de guéde* est d'un bleu bien foncé & fort estimé.

Les taneurs appellent *cuirts forts* les gros cuirs, comme ceux de bœuf & de vache, ce qui les distingue des *cuirs plus foibles*, comme ceux de veau, d'agneau, de mouton & de chévre. Un cuir de vache tanné en *fort* est celui que le tanneur n'a point fait passer par le coudrement, & qu'il a apprêté & tanné à la manière des *cuirs forts*.

Les marchands, négocians, banquiers, &c. appellent *coffre-fort* la caisse dans laquelle ils mettent leur argent & leurs meilleurs effets pour qu'ils soient en sûreté.

FORT, se dit encore des poids & des mesures. Le *fort* de la balance romaine est le côté le moins éloigné du centre de la balance qui sert à peser les marchandises les plus pesantes. Les mesures sont plus *fortes* dans un endroit que dans un autre, c'est-à-dire, qu'elles contiennent davantage dans un endroit que dans un autre.

FORT *denier* : dans toutes les fermes du roi lorsque tous les droits sont, suivant les tarifs, à livres, sols & deniers, & qu'il est dû un ou deux deniers, il en doit être payé trois, parce que les deniers ne sont plus en usage : de même quand il est dû quatre ou cinq deniers, on en doit payer six: quand il est dû sept ou huit deniers il en doit être payé neuf; & quand on en doit dix ou onze, il en fait payer douze, c'est-à-dire un Sol. C'est ce qu'on appelle *fort-denier*, ce qui est non seulement toléré par l'usage, mais encore confirmé par les arrêts du conseil intervenus sur les contestations faites à ce sujet.

En terme de monnoie on appelle *denier-fort*, le modele d'une nouvelle monnoie que l'on veut fabriquer, autour de laquelle est gravé sur la tranche en manière de légende, *Exemplar probatæ monetæ*; & *pieds forts* sont des espèces d'or & d'argent qui excedent de beaucoup le poids des espèces ordinaires, comme des piéces de dix louis d'or, & des piéces de dix louis d'argent. Ces *pieds-forts* s'appellent *piéces de plaisir*.

Prêter son argent au *denier fort*, c'est le prêter sur un pied au-delà du taux ordonné par le prince ou le donner à plus haut prix que celui réglé par le courant de la place. Ces prêteurs d'argent au denier *fort* sont des *usuriers*.

Vendre les marchandises le *fort portant le foible*; c'est les vendre toutes ensemble & toutes sur un même pied, sans distinguer la bonne d'avec la mauvaise, l'une devant recompenser ce qu'il peut y avoir à perdre sur l'autre.

FORTITRER, *en terme de chasse*, se dit des cerfs & autres bêtes qui ne passent point dans les lieux où il y a des relais ou des chiens frais attirés pour les courre, & l'on dit, Le *cerf a fortitré.*

FORTRAIT, se dit d'un cheval qui, par fatigue ou par quelque indisposition, devient étroit de boyaux, ce qui se remarque lorsque les deux nerfs situés sous le ventre sont si durs & si roides, que la douleur que le cheval en ressent lui en fait perdre le corps. Dans cette maladie on saigne le cheval au col, & on graisse les nerfs avec du populeum, de l'althéa, de l'onguent rosat, de chacun deux onces, le tout mêlé ensemble, ou bien avec de la graisse de chapon ou poularde, fondue, passée par un linge. On graisse les parties mal affectées depuis le fourreau jusqu'aux sangles, ou plus avant, puis on présente une pelle rouge vis-à-vis pour faire pénétrer l'onguent ou la graisse.

Le verd, c'est-à-dire, l'herbe au printems peut guérir le cheval du *fortrait*, sans autre reméde, ainsi que l'orge en verd. Les féverolles données en petite quantité profitent beaucoup au cheval en hiver & non l'été, qu'il faut lui donner l'orge écrasé au moulin mêlé dans un peu de son.

FORTUNE, dans le commerce signifie gain & profit; il se dit aussi de l'état des affaires d'un marchand, & l'on dit: Tels & tels marchands & négocians ont fait une grande *fortune.*

FOSSE, se dit de quelques maçonnages de brique ou d'autres matériaux élevés au-dessus du rez-de-chaussée, dont plusieurs artisans se servent pour façonner leurs ouvrages.... Les plombiers appellent *fosse* une espéce de chaudière faite de grès & de terre franche, dans laquelle ils font fondre le plomb destiné à couler les grandes & petites tables de ce metal qu'ils coupent, taillent & debitent ensuite en diverses sortes d'ouvrages de plomberie. Cette *fosse* est toujours au-dessus du rez-de-chaussée de l'attelier, & est fortifiée tout-autour d'un massif de maçonnerie pour soutenir le poids du plomb qu'on y doit mettre, qui quelquefois passe deux ou trois milliers. Au fond de la *fosse* est placée une petite poële ou marmite de fonte destinée à recevoir le reste du plomb fondu d'où, quand il est réfroidi, il se tire plus aisement que si le fond de la *fosse* étoit de grès & de terre comme le reste. Au-dessus de la *fosse* est un tuyau en forme de tuyau de cheminée pour le passage de la fumée du charbon qu'on emploie, & les exhalaisons malignes de plomb. Pour se servir de la *fosse*, on l'échauffe avec de la braise ardente qu'on met dedans, & quand elle est suffisamment chaude on y met le plomb avec du charbon, pêle & mêle pour le faire fondre. C'est dans cette *fosse*, lorsque le métal est en bain ou fondu, qu'on le prend avec une cuilliere à puiser pour en remplir la poële à verser. Voyez *Plomb.*

Les tanneurs appellent *fosse au tan* une grande cuve profonde de bois ou de pierre mastiquée en terre, dans laquelle ils arrangent les cuirs avec du tan imbibé d'eau pour les faire tanner, ce qu'ils appellent leur faire prendre la nourriture. On plume les cuirs, c'est-à-dire, qu'on en fait tomber le poil, avant que de les mettre dans la *fosse au tan.*

A l'hôtel des monnoies, on appelle *fosse* cette profondeur ou cavité qui est au devant du balancier où se frappent les monnnoies & les médailles. C'est dans cette *fosse* que se place le monnoyeur,

pour poser les flaons entre les coins, afin qu'ils en reçoivent l'empreinte, & pour les retirer quand ils l'ont reçue.

Les potiers d'étain ont une grande chaudiere dans laquelle ils fondent leur étain qu'ils appellent *fosse*.... Les fondeurs de grands ouvrages appellent *la fosse* un endroit creusé dans terre au fond duquel ils établissent les moules des statues, des cloches & des piéces d'artillerie qu'ils se préparent à fondre.

Les maçons appellent *fosses d'aisances* une espéce de petit caveau voûté que l'on pratique dans quelque lieu commode des maisons pour y recevoir les besoins naturels de l'homme ; ces cureurs de *fosses*, nommés *gadouards* & *vuidangeurs*, forment une communauté à Paris, à qui il appartient de vuider & de nettoyer ces sortes de *fosses*.

FOSSÉ, *en terme de jardinage*, trou qu'on fait en long pour planter des asperges. Ces *fosses* ont trois pieds & demi de large & deux de profondeur...... Les vignerons font des *fosses* d'un pied & demi de large & d'un de profondeur pour planter des marcottes de vignes ou pour fumer quelques seps de vignes.

FOSSÉS qui servent à la defense d'une maison. Un noble ne peut pas faire de tels *fossés* autour de sa maison sans lettres-patentes du roi, adressées à la chambre des comptes, qui ne les vérifie qu'information préalablement faite de commodité ou incommodité, & à la charge d'un droit de reconnoissance. Un vassal peut faire faire autour de son héritage des *fossés* pour empêcher les animaux d'y aller & d'y faire du dégât, quoique de tout tems il n'y en ait point eu, sans que le seigneur puisse s'y opposer, sous prétexte que ces *fossés* nuisent à son droit de chasse à cause de leur profondeur.

Les *fossés*, remparts & contrescarpes de la ville de Paris appartiennent au roi. Les maisons bâties dans les endroits où étoient les anciens *fossés* de la ville de Paris sont censées être dans la censive du roi, & les propriétaires de ces maisons doivent le droit de confirmation à cause du joyeux avénement ; car, selon l'ordonnance du 9 Août 1666, les particuliers ne peuvent faire autour de leurs héritages des *fossés* qui empêchent les plaisirs de la chasse du roi. Les contrevenans sont condamnés à cent livres parisis d'amende, & les *fossés* sont comblés à leurs dépens.

FOSSETTE : on prend des oiseaux à la *fossette*. Cette chasse est un amusement de jeunes gens & de bergers qui vont dans les bois, & prennent des oiseaux par le moyen des trous qu'ils font en terre. La saison de cette chasse est depuis le commencement de Novembre jusqu'au mois de mars.

FOTTES, toile de coton à carreaux apportée de Bengale, dont la piéce a une aune & demie de long sur sept ou huit de large.

FOUAGE, droit dû, en quelques endroits, au roi ou au seigneur sur chaque feu, maison ou famille, qui se prend sur chaque chef de famille tenant feu & lieu. On n'en peut demander que cinq années. Il se paye en argent ou en grain, suivant la disposition des coutumes. En Normandie, ce droit est de douze deniers par feu, & se leve de trois en trois ans, en vertu d'un rôle fait par les marguilliers de chaque parroisse. Il est levé sans frais par les collecteurs des tailles, qui sont en exercice lors de l'échéance d'icelui.

FOUAILLE, *en terme de vénerie*, est le droit qu'on fait aux

chiens, d'un ſanglier, quand il eſt pris.

FOUDRE, vaiſſeau de bois extraordinairement grand, dont on ſe ſert en pluſieurs endroits d'Allemagne pour mettre & conſerver le vin.

FOUENE, FAINE & FAYNE, gland ou noiſette du hêtre. Voyez *Hêtre*.

FOUENE, inſtrument à pêcher, de fer, à cinq ou ſix petits harpons avec un manche de bois qui ſert dans les étangt ſalés & pour la pêche en eau douce; mais les pêcheurs en riviere l'appellent *ſalut*.

FOUET, grande courroie au bout de laquelle eſt une ficelle déliée & attachée à un manche dont les charretiers ſe ſervent pour faire aller leurs chevaux.

FOUETTER *un livre* en terme de relieur, c'eſt le ſerrer fortement entre deux ais avec la ficelle pour en former la nervure après que la peau qui lui ſert de couverture, a été collée ſur le dos & ſur les cartons. *Déſouetter*, c'eſt en ôter les ficelles avec leſquelles il a été *fouetté*. Voyez *Relieure*.

FOUGE, *en terme de chaſſe*, c'eſt la paiſſon du ſanglier en racines; ainſi on dit que le ſanglier a *fougé*, c'eſt-à-dire, qu'il a arraché les racines des fougeres & autres plantes.

FOUGERE, herbe qui croit dans les bois & qu'on reduit en cendre pour fabriquer cette eſpéce de verre dont on fait les bouteilles & les verres qu'on nomme *fougere*. Les botaniſtes en diſtinguent de deux ſortes, la mâle & la femelle; elles ſont apéritives, bonnes contre les vers.

FOUIC, plante ou arbriſſeau qui croît en pluſieurs endroits, ſans être cultivé, dont la feuille ſert à teindre en noir: cette drogue eſt du nombre des colorantes, & les teinturiers du grand & du petit teint en font uſage; elle ne ſe conſerve que quand elle a été cueillie en parfaite maturité; mais pour l'employer ſur le champ, ou peu de tems après, il n'eſt pas néceſſaire qu'elle ſoit ſi mûre.

FOUILLE *des terres*, en terme de jardinage: elle contribue beaucoup à l'accroiſſement des plantes. Voyez *Fonds*.

FOUINE, ou MATHE VILLAGEOISE, animal ſauvage à quatre pieds, de la groſſeur d'un chat, mais plus allongé, dont le poil eſt de couleur fauve tirant ſur le noir, à l'exception de celui de la gorge qui eſt tout noir. Les *fouines* ſont très-communes en France, elles habitent pour l'ordinaire les greniers & les granges, ſont fort carnaſſieres, ſe repaiſſent de poules, poulets, pigeons & œufs. Leur fiente a une odeur fort agréable qui approche beaucoup de celle de la civette. Ces ſortes d'animaux ſe prennent avec des piéges, ou on les tue à coup de fuſil ſur les toits des maiſons & dans les endroits où l'on s'apperçoit qu'elles vont, leur peau qui eſt la ſeule choſe qu'on en tire pour le commerce, fait une partie de celui de la pelleterie. Paſſée & préparée, on en fait diverſes ſortes de fourrures, comme manchons, palatines, doublures d'habits, &c. Il y a dans la Natolie une eſpéce de *fouine* dont la fourrure eſt fort eſtimée à cauſe de la fineſſe de ſon poil noir.

FOULE, dan les manufactures des étoffes de laine, ſe dit de la préparation des draps, ratines, ſerges, &c. qu'on leur donne, par le moyen d'un moulin, afin de les rendre plus ſerrées, plus fortes & d'un meilleur ſervice. On *foule* auſſi les bas, les bonnets, tous les ouvrages de bonneterie, même les chapeaux; ceux-ci ſe foulent ſur une table que

l'on nomme *foule* ou *fouloire* avec un *roulet*, eſpéce de gros & long fuſeau. Cette *foule* des chapeaux ſe fait avec l'eau chaude & la lie de vinaigre, qui eſt la lie ſéche que les vinaigriers vendent en maſſe. Les chamoiſeurs nomment *foulée* un certain nombre de peaux de mouton ou de chévre auxquelles on a donné l'huile & qu'on a miſes par pelotes pour les faire plus commodement *fouler* dans la pile du moulin à foulon. Pour les ouvrages de bonneterie, ils ſe foulent ou avec les pieds ou avec les mains ſur des eſpéces de machines qu'on nomme des *rateliers* qui ſont faits de bois avec des dents de la même matiere ou de bois armé de groſſes dents de bœuf ou de cheval; les marchands bonnetiers ne peuvent faire *fouler* leurs marchandiſes autrement. Il eſt même défendu aux *fouleurs de draps* de les recevoir dans leurs moulins pour les *fouler*. Il ne faut que le ſavon verd, le ſavon blanc & la terre pour *fouler* & dégraiſſer les ouvrages de bonneterie. Les *cuirs ſe foulent* d'abord avec les pieds pour les amollir, après qu'ils ont reſté quelque tems dans un tonneau d'eau; la ſeconde fois, c'eſt *fouler* pour retenir; la troiſieme, c'eſt *fouler* pour appointer, & enfin on les *foule* après qu'ils ont été mis en ſuif, & c'eſt *fouler* pour creſpiter.

La *foulerie* pour les étoffes de laine n'eſt autre choſe que le *moulin à foulon* où l'on porte les draps, ratines, ſerges, &c. pour être dégraiſſées, foulées & dégorgées. Dans la *foulerie* des chapeliers, qui eſt leur attelier, il y a la chaudiere qui peut contenir juſqu'à quatre ou cinq ſeaux d'eau: autour ſont les *fouloires* plus ou moins, ſuivant le nombre des compagnons; ſous la chaudiere eſt le fourneau. Ces atteliers s'appellent plus ordinairement *batteries que fouleries*. Dans les *moulins à foulon* pour les draps & autres étoffes de laine, celui qui en a l'inſpection s'appelle le *foulonnier*, & les compagnons *foulons*. Il y a à Paris une communauté de maîtres foulons & pareurs de draps, dont les premiers ſtatuts ſont du 18 Mai 1443, ſous *Louis XII*. Elle eſt gouvernée par quatre jurés & gardes, dont deux ſont élus chaque annnée.

FOULEES, *en terme de vénerie*, ſe dit de la forme du pied d'une bête ſur l'herbe, ou des feuilles par où elle a paſſé; & ſi c'eſt en terre nette, cela s'appelle *voie*, pour cerf, daim, chevreuil & liévre, pour le loup & le renard *piſte*, & pour bête noire *trace*.

FOULER, *en jardinage*, ſe dit des oignons, des béteraves, des carottes, panais & autres racines dont on rompt les montans ou les feuilles, vers le commencement d'Août, pour empêcher que la ſéve n'y monte pas davantage, & que reſtant en terre elle ſoit employée à groſſir la racine ou l'oignon.

FOULERIE; c'eſt, en certains pays, un moulin où l'on broie le chanvre avant que de le paſſer au ſeran.

FOULOIR, *en terme de vigneron*, eſt un grand bâton au bout duquel on laiſſe pluſieurs chicots, long d'un doigt & gros de même. Ce *fouloir* a deux pouces & demi de tour par le gros bout, & trois pieds de long. On s'en ſert pour fouler la vendange dans les vaiſſeaux.

FOUR, conſtruction de tuileaux, quelquefois de briques liées avec de la chaux, du plâtre ou de la terre, fait en forme de voûte ſurbaiſſée par en-haut, avec un aire ou âtre plat par en bas, & une ſeule ouverture par-devant. C'eſt dans la cavité de cette conſtruction qui n'a guères qu'un pied ou dix-huit pou-

ces de haut, & ſur ſon âtre, qui eſt de terre franche battue, que les boulangers & les pâtiſſiers font cuire leur pain & leur pâtiſſerie après l'avoir échauffé avec un feu de gros bois fendu qu'ils allument en-dedans, & qu'ils pouſſent à un degré de chaleur convenable à la cuiſſon qu'ils veulent faire. Ils doivent ſe connoitre à ce degré de chaleur par la couleur des briques & des tuiles, lorſque ceux de la chapelle deviennent blancs.

La *chapelle d'un four* eſt la petite voûte qui le couvre. Le tour intérieur s'appelle *la ceinture*, & l'ouverture la *bouche du four*. Cette bouche ſe ferme avec une porte de tole ou de fer battu, qu'on étoupe quand le pain eſt enfourné, avec de vieux linges ou de vieux filets de pêcheurs, mouillés pour mieux conſerver la chaleur. Plus le bois eſt ſec moins il en faut pour chauffer le *four*. Les plus grands *fours* des boulangers peuvent tenir juſqu'à ving ou vingt-quatre boiſſeaux de farine. Les *fours* bourgeois ne paſſent guères un ſeptier; il y en a même qui ne font que de deux ou trois boiſſeaux. Le deſſus des grands *fours* ſert en hiver à mettre le pétrin, le tour & la couche pour faire plus aiſément lever la pâte.

Un *four bannal* eſt un *four* public où tous les particuliers ſont obligés d'aller cuire en payant un certain droit ſeigneurial, & celui qui tient le *four bannal* ſe nomme *fournier*. Le lieu où le *four* s'appelle à la campagne *fournil*, & dans les grandes maiſons & communautés réligieuſes *boulangerie*.

Les *fours à verre*, appellés auſſi *fourneaux*, ſont ces eſpéces de vaiſſeaux ou cuves dans leſquelles les verriers mettent les matieres propres à être vitrifiées, & où ils les font fondre avec un feu perpétuel entretenu de bois ſec. Voyez *Verrerie*.

Les *fours* à plâtre, à chaux, à tuile, à brique, à poterie de terre, à faïance, à porcelaine, &c. ſont de grandes conſtructions bâties de moilon ou de brique où l'on fait cuire ces diverſes matieres. Voyez au mot *Fourneau* & aux articles *Plâtre*, *Chaux*, *Tuile*, *Brique*, *Poterie de terre*.

Les *fours à faire éclore des pouſſins*, très-communs en Egypte, particuliérement au Caire, étoient peu connus en Europe, avant feu M. de *Reaumur* qui en a fait conſtruire & donné un ouvrage ou des mémoires ſur la maniere d'avoir des poulets par le moyen de la chaleur temperée des *fours* & de celle du fumier. Ces *fours* ſont conſtruits comme ceux qu'on bâtit en France pour le pain. Ils ſont de brique cuite au ſoleil, & ont par en-haut une ouverture ronde environ de dix-huit à vingt pouces de diametre. Chaque fournil a ordinairement vingt-quatre *fours*, douze de chaque côté qui forment deux étages de ſix *fours* chacun, avec une allée au milieu fort étroite, qui les ſépare. Pour faire éclore les *pouſſins* on met les œufs dans les *fours* d'en-bas, & l'on entretient, pendant huit jours, un feu lent avec de la paille dans les *fours* d'en-haut, après quoi on bouche ceux où ſont les œufs; au bout de ſix jours, il faut les ouvrir pour ſéparer les œufs clairs d'avec ceux qui ſont pleins. On remet les bons dans les *fours* de l'étage d'en-haut, & l'on entretient, pendan deux jours, un petit feu de paillet dans ceux d'en-bas, & on attend que les *pouſſins* ſoient éclos, ce qui arrive le vingt-deuxieme jour, commençant à rompre leur coque le vingt-unieme. On ne ſe ſert de ces *fours* que depuis le mois de Décembre juſqu'au mois d'Avril; les gran-

des chaleurs n'y étant pas propres. Le profit du *fournier* eſt qu'en recevant les œufs ou boiſſeau, il rend les *pouſſins* à la même meſure, ce qui eſt un gain conſiderable, les *pouſſins* contenant un plus gros volume.

FOURBISSEUR, artiſan qui fourbit, éclaircit, monte les épées & les démonte. Il y a à Paris une communauté de maîtres *fourbiſſeurs*, dont les anciens ſtatuts furent confirmés par *Henri II*, renouvellés & mis en meilleure forme ſous *Charles IX*. Ils ſont qualifiés *maître jurés-fourbiſſeurs & garniſſeurs d'épées & autres bâtons au fait d'armes de la ville de Paris*. Quatre jurés, dont deux ſont élus tous les ans, veillent à l'obſervation des réglemens, & doivent faire les viſites deux fois le mois. Il n'appartient qu'aux *maîtres fourbiſſeurs* de dorer, argenter, ciſeler les montures, garnitures d'épées & autres armes, de faire & d'y mettre des fourreaux. Il y a trois parties à une épée, la lame, la garde & le fourreau. C'eſt de Villers - Cotterets que vient le bois qui ſert à faire les fourreaux : on n'y emploie que du hêtre que l'on achette en feuilles de quatre pouces de large & de deux ou troix lignes d'épaiſſeur qu'on dreſſe avec les rapes, qu'on coupe enſuite pour les reduire en une largeur convenable à la lame qui doit y être enfermée.

Il y a des maîtres *fourbiſſeurs* qui ne s'appliquent qu'à la fabrique des fourreaux, d'autres qui ne font que des montures, d'autres qui montent les épées, c'eſt-à-dire qui y mettent la garde, la poignée, le bouton & le crochet; ils ne forgent point les lames qu'ils montent. Les fines & les plus eſtimées viennent d'Allemagne; les communes, de Franche-Comté : celles pour les troupes, de St. Etienne en Forez; elles ſe vendent toutes au cent, à la groſſe, à la douzaine & à la piece. Les outils principaux dont les *fourbiſſeurs* ſe ſervent ſont différens marteaux, toutes ſortes de limes, des tenailles de fer & de bois, pluſieurs ciſeaux en fer, des ciſailles, des râpes, des bigornes, des étaux ſoit à main, ſoit à établi, des forets avec la palette & leur archet, des bruniſſoirs, des gratteaux, un tas, différens mandrins, mandrin de bout, mandrin de branche, mandrin de corps, mandrin de garde & mandrin de plaque, des pinces quarrées & pointues, une pointe, un chaſſe-poignée, une boule ou chaſſe-pommeau, des filieres à tirer l'or, l'argent & le cuivre, des gouges, des feuilles, des friſoirs, des perloirs, des roſettes, des maſques, des grattoirs, des pointes, des mattoirs, des filieres, des couteaux à réfendre, & tous les inſtrumens qui ſervent à damaſquiner, à ciſeler en relief les gardes, plaques & pommeaux d'épée, & enfin tous les burins & inſtrumens de bois néceſſaires à l'ouvrier pour ſoutenir le corps de la garde en montant l'épée.

FOURCHE, outil de fer, compoſé d'une douille de fer de deux ou trois fourchons, emmanché d'un bâton de trois à quatre pieds de longueur dont ſe ſervent les jardiniers à charger leur fumier, à dreſſer leurs couches, à herſer les planches qu'ils ont nouvellement enſemencées.... Les carriers donnent le nom de *fourches* aux ſoutiens ſur leſquels roulent, par les deux bouts, l'arbre de leur roue ou le treuil de leur moulinet..... Les gaziers appellent *fourches* ou *arbalêtres*, les ficelles qui, dans leur métier, tiennent les *liſettes*..... Les marchands étaliers appellent *fourche* une longue perche armée au bout d'un demi-cercle de fer

dont ils se servent pour mettre & ôter les étalages qu'ils ont coutume de pendre sur le devant de leurs boutiques à des crochets attachés aux auvants.

FOURCHER, *en terme de jardinage*, se dit d'un arbre qui pousse à l'extrémité d'une branche taillée d'autres branches, l'une d'un côté, l'autre de l'autre, comme si c'étoit une maniere de *fourche.* Ces branches sont nécessaires pour garnir deux côtés opposés, soit en espalier, soit en buisson. On nomme *fourchon* l'endroit d'où sortent ces deux branches.

FOURCHETTE, ustensile de table, d'or, d'argent, de cuivre argenté, d'étain, de léton, de fer, d'ivoire, de buis, &c. séparé par un des bouts en deux ou en trois fourchons..... Les chauderonniers appellent *la fourchette* d'un réchaud le morceau de fer qui entre d'un bout dans le manche de bois du réchaud qui, de l'autre, est séparé en deux & rivé au corps du réchaud..... Les pêcheurs ont une perche de bois de six ou sept pieds de long, qui se partage en deux ou trois fourchons à l'un de ses bouts, à laquelle ils donnent le nom de *fourchette.* Elle sert de manche à cette sorte de filet qui se nomme une *trouble*. Voyez *ce mot*...... Les *fourchettes* de carrosse, *en terme de charronnage*, sont deux piéces du train de devant qui sont auprès des armons d'où elles se séparent & forment une espéce de fourche..... Les serruriers ont un outil pour tourner les brequins, tarrieres, canons, & pour tourner en rond & demi-rond le fer à chaud, qu'ils nomment *fourchette*..... Les charpentiers appellent aussi *fourchette* une piéce de bois avec deux liens qui fait une partie de l'empatement ou base de quelques machines dont ils se servent. L'engin, machine à élever les fardeaux; les sonnettes, autre machine à battre les pilotis ont une *fourchette* qui, avec ce qu'on appelle *la sole*, soutient toutes les piéces de l'un où de l'autre.

FOURCHETTE, chez les maréchaux est ce qui est dans la sole du pied du cheval & en fait partie; c'est une espéce de corne tendre qui fait une espéce d'arête sur le milieu de la sole & qui se partage en deux branches vers les talons, en façon de fourche. Cette *fourchette* placée au milieu du pied est un endroit plus mou, plus élevé que le dedans du pied, laquelle aboutit au talon; c'est un defaut à un cheval d'avoir la *fourchette* trop petite, comme de l'avoir trop basse aux chevaux qui ont le talon bas. La *fourchette* est sujette à certains maux appellés *bouillons de chair* ou *cerises* que des maréchaux ignorans prennent pour des *fics*. Ces *bouillons* soufflent au poil au côté de la *fourchette*, & paroissent gros comme de petites noix. Ils proviennent de la chaleur du pied & de l'écurie, ce mal n'est point dangereux. Il cause quelquefois de la douleur, jusqu'à faire boiter le cheval tout bas, & si l'on néglige à y apporter du reméde il en arrive quelquefois un plus grand mal & un plus grand désordre. Il y a de ces *bouillons* faciles à guérir, d'autres où il faut dessoler le cheval pour y réussir; mais cela arrive rarement. Pour rémédier à ces grosseurs on les coupe avec un couteau de feu, on arrête le sang avec le même feu, & on met sur le mal un onguent propre à cela. Voyez l'*Ecole de cavalerie* & *le Nouveau parfait Maréchal.*

FOURCHON, est la dent d'une fourche; les *fourchons* doivent être proportionnés à la *fourche* dont ils sont le corps, c'est-à-dire, forts &

bien fournis afin qu'ils ne se cassent point dans les ouvrages où on a besoin de la fourche.

FOUREAUX : les batteurs d'or nomment *foureaux* deux morceaux de parchemin où sont renfermés les moules de velin ou de boyeau de bœuf qu'on appelle *bautruches*, dans lesquels ils battent l'or & l'argent, & le reduisent en feuilles. Les *foureaux* servent à tenir en état les moules, & empêchent que les feuilles, dont ils sont composés, ne se dérangent.

FOURE'E, espéce de soude que l'on fait en Espagne avec des herbes brûlées ; elle entre dans la fabrique des savons ; elle n'y est pas si bonne que les cendres du Levant.

FOURGON, ou RABLE, long crochet de fer, emmanché à une perche de bois dont les boulangers, pâtissiers, faiseurs de pain d'épices, &c. se servent pour attiser ou, comme ils disent, pour *fourgonner* le bois dont ils chauffent le four. Ils s'en servent aussi pour y arranger leur pain & pâtisserie, quand ils les y ont enfournés, ou pour les en tirer, quand ils sont suffisamment cuits.... Les mégissiers & chamoiseurs appellent *fourgon* un bâton long d'environ trois pieds, au bout duquel sont attachés plusieurs petits morceaux de peau qui leur sert à enduire & à barbouiller de chaux vive détrempée dans de l'eau les peaux de mouton, du côté de la chair, afin de les mettre en état d'être pelées sur le chevalet.... Les chauderonniers appellent le *fourgon de la forge* un fer long d'environ deux pieds, un peu large & applati par le bout, dont ils se servent pour attiser le charbon de leur forge. Ils en ont encore une autre pour retirer la braise : mais ils le nomment plus ordinairement *croissant* à cause de la figure courbée qu'il a par le bout.

FOURGON, est une espéce de charrette à quatre roues, qui sert aux poulaillers-coquettiers pour apporter leur volaille & gibier à la vallée. Ces *fourgons* n'ont point ordinairement de fonds, mais sont seulement enfoncés avec des cordages. Il y a à l'armée des *fourgons*, soit pour le bagage, soit pour les munitions. Il y en a qui sont chargés d'un coffre couvert en dos d'âne. Les autres ont des ridelles garnies d'osier. Tous ces *fourgons* sont des ouvrages de charronnage.

FOURMI, petit insecte qui se trouve en quantité dans le tronc des arbres ou à leurs pieds. Il n'y en a point qui soient plus préjudiciables aux pêchers. Ils en rongent tous les jeunes jets, ce qui les desséche & les fait mourir. Les *fourmis* endommagent aussi les poiriers & gâtent les fruits, quand ils commencent à mûrir. Pour les empêcher de faire tant de mal aux arbres fruitiers, on prend de la sciûre de bois qu'on met aux pieds des arbres ; quand elles veulent y remonter, elles sentent que cela n'est point ferme sous leurs pieds & se retirent ailleurs. Un des meilleurs secrets pour détruire cet insecte si dangereux pour les arbres à fruits, c'est de frotter des feuilles de papier de miel & de les étendre aux environs de la fourmilliere. Elles couvrent bientôt ce papier qu'on leve habilement par les quatre coins & qu'on jette dans un baquet d'eau voisin où elles périssent. On remet d'autres papiers ; par ce moyen, si l'on ne détruit pas les *fourmis*, du moins on les éclaircit beaucoup.

FOURMI, mal qui vient au bec des oiseaux de fauconnerie. Le rhume est souvent cause que l'oiseau change son bec, & quelquefois cet inconvénient lui arrive de quelque coup, qu'il a reçu en volant, quelquefois aussi de la négligence du

fauconnier. Pour y remédier on coupe, avec de bonnes pincettes, les crochets du bout du bec quand il y en a trop, principalement à l'entrée & à la sortie de la mue, & en pleine lune, s'il est possible. Ceux qui aiment les oiseaux ne sont jamais paresseux à les accommoder, & par ce moyen leurs oiseaux sont exempts de ce mal.

FOURNAISE, chez les monnoyeurs, c'est l'endroit où ils travaillent, où est leur banc & leur enclume, tant pour battre carreaux que pour flattir & réchauffer les flaons & donner quelques autres façons à la monnoie.

FOURNALISTE, ouvrier qui fait des fourneaux de terre. Il y a à Paris une espéce de petite communauté de potiers de terre qui pourtant ne sont pas de leur corps, à qui seuls il appartient de faire des fourneaux de ciment qui servent aux hôtels des monnoies, aux affinages & fontes de métaux, aux distillations & à tous les ouvrages d'orfévrerie, de fonderie & d'opération de chymie. Il n'appartient qu'à eux de faire, vendre toutes sortes de creusets, de quelque forme & grandeur que ce soit, ou à quelque usage qu'ils soient destinés; il leur est aussi permis de faire les ouvrages de terre ordinaire, ainsi que les autres potiers. Dans cette partie ils sont sujets à la visite des jurés potiers. Pour du reste ils dépendent de la cour des monnoies; ils font leurs chefs-d'œuvres, sont reçus maîtres, & prêtent leur serment devant le procureur général de cette cour. Les maîtres ne peuvent vendre des fourneaux & des creusets propres aux fontes des métaux ou distillations qu'à gens connus, ou avec permission par écrit des officiers de la cour des monnoies. La matiere dont les fourneaux sont fabriqués, est partie de ciment & partie de terre glaise, bien corroyés ensemble. Le ciment est de grès de pot à beurre bien pulvérisé & bien battu, & le ciment de tuile n'y est pas propre. Un maillet ou masse de bois à long manche dont la tête est armée de cloux qui sert à battre le ciment, un petit rabot aussi de bois, ou une palette faite d'une douve à le corroyer & le mêler avec la terre glaise; voilà les principaux outils qui sont simples pour la fabrique de ses ouvrages. Ces mêmes ouvriers font aussi des fourneaux plus longs que larges qui servent aux blanchisseuses & repasseuses à chauffer leurs fers. Dans les cuisines où il n'y a point de fourneaux à pieds, c'est-à-dire, chez le peuple, ces petits fourneaux leur sont d'une grande utilité pour les apprêts de leur nourriture frugale.

Ainsi, par ce que l'on vient de dire, il y a des *fourneaux* faits de la main de ces ouvriers pour plusieurs usages, & tous servent à contenir du feu fait avec du charbon ou avec du bois; mais il y en a d'autres qui sont, à proprement parler, des *fours*; ce sont de ceux-là dont il nous reste à parler.

FOURNEAU pour contenir les minerals ou matieres d'où se tirent les métaux, est proprement un four où on les fond par un grand feu de charbon ou de bois, & la *fonderie* est le lieu où l'on fond ces métaux pour couler des canons, des plaques de cheminées, des enclumes & quelques grosses batteries de cuisine, & la forge, le lieu où les fourgerons réduisent en diverses formes & échantillons de fer, les gueuses qui sont sorties des *fourneaux*.

Fourneau de chapelier. Les chapeliers ont trois sortes de *fourneaux*, un petit sous les plaques où ils bâtissent & dressent leurs chapeaux,

peaux, un plus grand dans la foulerie, sous la petite chaudiere qui contient l'eau & la lie avec quoi l'on foule, & un très-grand sous la grande chaudiere où ils mettent les chapeaux à la teinture.

Fourneau de charbonnier, c'est un trou qu'on creuse en terre où les charbonniers mettent le bois qu'ils veulent réduire en charbon.

Fourneau de fondeur de bronze. Les fondeurs se servent de deux sortes de *fourneaux*, l'un qui est au-dessous des moules qui sert à les cuire & en faire écouler toute la cire du modéle, l'autre est au-dessus, & c'est dans celui-là que se fond le métal, d'où il coule dans l'écheno où aboutissent les jets par lesquels il doit être porte dans toutes les parties de l'ouvrage. Le *fourneau* de dessous a une grille à son ouverture d'en haut, sur laquelle se dresse le moule, & une autre ouverture à côté pour y mettre le bois & l'allumer. Le *fourneau* de dessus est en forme de four avec trois ouvertures, l'une pour mettre le bois, l'autre pour servir d'évent, & la troisieme par où doit couler le métal.

Fourneau de caracteres d'imprimerie. Il est très-petit, haut en tout de dix-huit à vingt pouces, & de dix à douze de diamêtre posé sur une pierre ou un escabeau de bois pour l'élever à une hauteur convenable aux ouvriers qui travaillent debout. Il est fait par les *fournalistes*, de la même terre dont ils font les creusets. Il a deux parties, l'une le cendrier qui est au bas, au dessous d'une grille de fer, l'autre le *four* qui est la cavité où l'on met le bois pour y entretenir le feu. Un tuyau de terre ou de tole sert au passage de la fumée que l'on conduit, suivant la disposition des lieux. La cuilliere, nommée aussi *bassin* de fonte où le métal est en fusion, est lutée exactement à l'ouverture du dessus.

Fourneau de plombiers. Les maîtres plombiers ont trois sortes de *fourneaux*, l'un qu'ils appellent *la fosse*, l'autre qu'ils appellent *la poele*, & le troisieme le *fourneau* à étamer. La *fosse* est le *fourneau* où se fond le plomb & qui sert à couler les grandes & petites tables de plomb; c'est une espéce de chaudiere ou de trou en forme de chaudiere faite de grès ou de terre grasse maçonnée de plâtre tout autour, au fond de laquelle est une poële ou marmite de fer. La poële sert à fondre le plomb pour jetter en moule & faire des tuyaux sans soudure. Cette poële est de fonte avec un trépied de fer qui la soutient. Le *fourneau* à étamer est un chassis quarré de grosses piéces de bois ou quelquefois un massif de maçonnerie sur lequel est un foyer de briques pour y allumer un feu de braise ou de charbon. C'est sur le foyer de ce *fourneau* que les plombiers étament leurs ouvrages, en y appliquant des feuilles d'étain avec la poix-résine, à mesure que le plomb, que deux ouvriers tiennent élevé au-dessus, a pris une chaleur convenable.

Fourneau de fondeur de sable. Il est à-peu-près fait comme la forme des serruriers, à l'exception que le feu ne se fait pas sur le massif, mais dans une cavité qui est au milieu où aboutit le tuyau du souflet.

Fourneau à souflet; c'est un des deux *fourneaux* dont on se sert dans les hôtels des monnoies pour fondre les métaux. Il est composé par en-bas d'un foyer, dont la surface est platte & où l'air peut entrer par une ventouse qui y est menagée, & le *fourneau à vent* est le second *fourneau* destiné à la fonte des métaux pour les monnoies, qui a par en-bas un foyer creux en

maniere de coupelle, avec sa ventouse au devant. L'or se fond dans les *fourneaux* à soufflet, & l'argent, le billon & le cuivre dans le *fourneau à vent*.

Fourneau de verrier, ou *four à verre*; c'est le lieu où se cuit & se façonne le verre. Voyez *Verre*... Le *fourneau* des peintres sur verre, est de brique, presque de forme quarrée & d'environ deux pieds six pouces de tout sens. Un grille de fer le coupe horizontalement par le milieu; sur cette grille se pose la poële où se recuit le verre, elle est de terre, de sept à huit pouces de profondeur. Ce *fourneau* a deux ouvertures, l'une au-dessous de la grille pour entretenir le feu, l'autre au dessus de la poële pour avoir l'œil à la cuite des couleurs. Voyez *Verre*.

FOURNÉE; c'est ce qui peut tenir de pain dans un four, & la quantité de pâtisserie qu'un pâtissier peut enfourner à la fois. On dit aussi une *fournée* de plâtre, une *fournée* de tuiles, de chaux, &c. On appelle *fournier* celui qui fait cuire quelque matiere que ce soit dans un *four* ou un *fourneau*. Ainsi *chaux fournier* est celui qui fait cuire la chaux.

FOURNI, ou FOURNIE : on dit que la boutique, que le magasin d'un marchand sont bien *fournis*, lorsqu'il est assorti des marchandises les plus belles & en quantité, suivant le négoce qu'il fait.

FOURNIL, terme usité chez les paysans, pour désigner l'endroit où est le four; c'est la boulangerie chez les bourgeois. Un *fournil* ou une *boulangerie* dans une maison de campagne, doit être garni de tous les meubles qui lui sont convenables, & être, à cause du danger du feu, un bâtiment séparé des granges, des étables & de la maison même du fermier.

FOURNIR, *en terme de commerce*; c'est un marchand, un négociant qui *fournit*, soit en gros, soit en détail, ce qu'on lui demande de marchandises, & un banquier qui *fournit* des lettres de change pour les places qu'on lui demande.... *Fournissement* est le fond que chaque associé met dans la fourniture de commerce, & *fourniture* est ce qu'un entrepreneur s'engage de *fournir*. On dit, *fourniture* de bleds, de fourages, d'habits, d'armes pour un régiment, &c. La *fourniture* d'argent, en commerce de banque, est de faire tenir beaucoup d'argent dans un lieu, par le moyen de ses correspondans. *Fourniture* s'entend encore, parmi les artisans, de certaines menues choses qui servent à perfectionner leurs ouvrages. Les tailleurs font la *fourniture* d'un habit, qui sont les boutons, la soie, le bougran, les pâniers, &c.... Les ardoises se vendent à la *fourniture* qui contient vingt-un milliers d'ardoises fournies de quatre au cent, & ainsi de tout ce qui se vend au compte, comme la tuile, la brique, le foin, la paille en bottes, &c. Les marchands de vin appellent *fourniture de vin* vingt-un muids de vin; & les marchands de bled en Anjou, *fourniture de bled*, vingt-un septiers de grain.

FOURNITURE, *en terme de jardinage*, se dit des menues herbes qui accompagnent celles qui font le principal corps de la salade. Ces *fournitures* sont le cerfeuil, les ciboulettes, l'estragon, la percepierre, le baume quand il est nouveau, la corne de cerf, la pimprenelle, les capucines, &c.

FOURRAGE, s'entend de la paille ou herbe séche qui sert à nourrir les bestiaux & les chevaux en hiver. Les fermiers ou métayers sont obligés de consommer leurs *fourrages* dans leurs fermes ou métairies, afin d'avoir de l'engrais. On

comprend, ſous le nom de *fourrage*, les pailles de toutes ſortes de bleds mêlées enſemble. Les coſſes de pois ou de veſces ſont bonnes pour les bêtes à laine, la luſerne & le ſainfoin pour les chevaux; les coſſats de lentille, mêlés avec d'autres pailles, font un très-bon *fourrage*. Les pays chauds & les terres ſablonneuſes fourniſſent de groſſes raves qui ſervent de *fourrage* l'hiver. Les pays froids & les terres graſſes donnent de gros navets & de gros panais qui, avec la paille, ſont d'un grands ſecours dans l'hiver, quand on ſçait, ou qu'on peut en faire proviſion.... *Fourrage* ſe dit encore de differens légumes, moiſſonnés un peu verds, & avant qu'ils aient pouſſé des gouſſes, c'eſt ce qu'on appelle la *dragée aux chevaux*, parce que cette nourriture leur excite l'appétit.... *Fourrages*, c'eſt conſommmer les pailles & feures des métairies; & on dit: Il faut à ce laboureur tant de vaches, de moutons, &c. pour *fourrager* les pailles des bleds qu'il a recueillis.

FOURREAU, ſorte de gaîne, d'étui ou d'enveloppe. Les marchands gaîniers ont dans leurs ſtatuts la qualité de fourreliers. Les marchands pelletiers ſont appellés marchands *fourreurs*; ce ſont eux qui garniſſent, doublent des robes, des habits, &c. ſoit pour la commodité, ſoit pour l'ornement, ſoit pour la diſtinction des rangs & des dignités. Voyez *Pelletier*.

FOUTEAU, arbre de haute futaie. Voyez *Hêtre*.

FRACTION: on appelle *fraction* deux chiffres l'un ſur l'autre, ſéparés par une ligne. Ces deux chiffres ſignifient une ou pluſieurs parties de l'unité; ainſi $\frac{1}{4}$ ſignifie un quart. Il y a deux ſortes de *fractions*, les unes que l'on nomme *fractions vulgaires*, ou *communes*, & les autres qu'on appelle *fractions arithmétiques*. Les *fractions vulgaires* ou *communes* ſont celles qui expriment une ou pluſieurs parties d'un entier connu & en uſage, tel que peut être la livre tournois, le ſol, le denier, l'écu, &c. Les *fractions arithmétiques* ſont celles qui reſtent après l'opération d'une diviſion, ou qui ſont propoſées par quelques autres opérations arithmétiques.

FRAGMENT, petit morceau d'une choſe rompue. En épicerie les *fragmens précieux* ſont les morceaux qui ſe ſéparent quand on taille les hyacinthes, les émeraudes, les ſaphirs, les grenats & la coraline. Ce ſont ces *fragmens* que les épiciers-droguiſtes-apothicaires font entrer dans divers remédes & compoſitions après les avoir réduits en poudre impalpable par le moyen de la trituration.

FRAIS, dans le commerce s'entend de ce que l'on paye au ſujet des achats, ventes ou envois des marchandiſes comme ſont les *frais* d'emballage & autres. Il y a des *frais* auxquels ſont tenus les commiſſionnaires & d'autres dont ils ſe font payer, & qu'ils emploient au bas de leurs factures ou de leurs comptes.

FRAISE, *en terme de botaniſte*, eſt un cordon de feuilles fort courtes, qui ſe trouve entre la péluche & les grandes feuilles des fleurs des anémones doubles. On eſtime une anèmone double.

FRAISE, fruit du *fraiſier*, ſémi-ſphérique, pulpeux, d'un goût agréable, d'une odeur douce, & chargé à l'extérieur de petites ſemences garnies d'un tuyau droit. Les *fraiſes* rafraîchiſſent & humectent; celles de bois ſont meilleures que celles des jardins; elles ont une odeur plus agréable & un goût plus relevé, pourvu qu'elles ſoient dans une bonne expoſition; celles

qui sont cultivées sont plus belles & mieux nourries. On distingue les *fraises* par leur couleur. Les unes sont rouges, les autres blanches : on doit les choisir grosses, pleines de suc, mûres, d'une odeur agréable & d'un goût doux & vineux ; elles contiennent beaucoup de flegme & de sel essentiel, avec une médiocre quantité d'huile exaltée, & conviennent beaucoup dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & sanguin. On prétend, dit *Lémery*, que les *fraises* son cordiales & qu'elles résistent au venin, apparemment parce quelles sont composées de quelques principes assez volatils, exaltés, capables de fortifier le cœur & d'entretenir les liqueurs du corps dans une juste fluidité. On fait avec les *fraises*, l'eau & le sucre, une boisson fort agréable appellée *eau de fraises* : on s'en sert beaucoup, pendant les grandes chaleurs de l'été ; elle rafraîchit, humecte & désaltere. Pour faire des compôtes de *fraises*, on choisit les plus belles & assez mûres. On fait cuire du sucre à perlé, on y glisse le fruit auquel on fait prendre un bouillon couvert, ce qui suffit & on les sert. Pour faire de l'eau de *fraises* à garder, on choisit les plus mûres, on les passe dans un linge pour tirer le jus qu'on met dant une bouteille de verre bien découverte. On l'expose au soleil ou devant le feu, ou dans une étuve jusqu'à ce que ce jus soit devenu clair : on le verse ensuite doucement dans un autre vaisseau, crainte de remuer la lie : on en prend un demi-setier qu'on met dans un pot ou dans une terrine, avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre : on la bat bien ensuite, en la versant d'un vaisseau en un autre : on la passe dans un linge blanc, on la rafraîchit & on en boit. Le *fraisier* qui porte fruit, croît dans les bois & dans les jardins. Le *fraisier commun* a ses feuilles veinées, velues, dentelées tout autour, vertes par-dessus, blanches par-dessus, la même queue en soutient trois ; ses tiges sont hautes de demi-pied, branchues, & portent des fleurs composées de plusieurs petales blanches, soutenues par un calice d'une seule piéce découpée en dix quartiers. Le fruit naît du pistil qui occupe le centre de la fleur ; il est composé de plusieurs semences menues entassées les unes sur les autres, & enveloppées d'une substance pleine de suc, de bonne odeur & de bon goût ; ses racines sont vivaces, ligneuses, garnies de quelques filets rougeâtres, astringentes au goût. La feuille de *fraisier* rafraîchit & desséche, elle est diurétique. Cet arbrisseau, tant celui qui produit les *fraises blanches* que les *fraises rouges*, se multiplie de plant enraciné. Le *fraisier* qu'on tire des bois vaut mieux pour transplanter, que celui des jardins. Le fruit qu'il produit est plus odorant. On met les *fraisiers* en planche ou en bordure, un terre bien préparée. Pour avoir des premieres *fraises*, on les plante sur les ados contre un mur exposé au midi : on les espace de neuf à dix pouces en terre séche & sablonneuse. Les planches ou les bordures doivent être un peu plus enfoncées que les allées ou les sentiers, pour y retenir l'eau de pluie ou les arrosemens. Le bon tems de les planter est au mois de Mai, ou au commencement de Juin, avant les chaleurs : on en fait des pépinieres en Mai, exposées au nord pour éviter la grande chaleur de l'été : on les plante à trois ou quatre pouces l'un de l'autre. Quand ces pieds sont fortifiés on les replante dans le mois de Septembre, pour en faire des planches ou des quarrés. On ar-

rose les *fraisiers* pendant la séche-resse ; on laisse trois ou quatre montans des plus forts à chaque pied, & sur chaque montant trois ou quatre *fraises* seulement, les premieres venues & les plus près du pied. On pince toutes les autres fleurs de la queue des branches ; il n'y a que les premieres qui fassent de belles *fraises*, quand on est curieux de bien pincer. Les *fraisiers* ne font bien que l'année suivante qu'ils ont été plantés, si c'est au mois de Mai, mais médiocrément, si c'est au mois de Septembre. On renouvelle les *fraisiers* tous les trois à quatre ans ; & tous les ans, vers la fin de Juillet, on leur coupe la vieille fane. Quand ils font leurs traînasses, il faut les châtrer & ne leur laisser que celles qu'on destine pour avoir du plant. Tous les ans, on doit faire de nouvelles planches de *fraisiers*, & les fumer de petit fumier pour les améliorer. Les ennemis de ce plant sont les *tons*, gros vers blancs, qui, en Mai & Juin, mangent le cou de la racine entre deux terres. Il faut, dans ce tems-là, parcourir chaque jour tous les *fraisiers*, fouiller aux pieds de ceux qui commencent à faner ; & on y trouve ce gros ver qui, après avoir fait ce premier mal, passe à un autre *fraisier*, & le fait pareillement mourir, si on ne le détruit pas.

FRAISE, *en cuisine* ; c'est la peau ou membrane des animaux qui soutient & enveloppe leurs boyaux. La *fraise* d'agneau se sert cuite au pot, avec sel, poivre, fines herbes en paquet pour petite entrée. La *fraise* de veau se mange de même. Cette partie infiniment graisseuse est d'une substance difficile à digérer, propre à produire des sucs grossiers & épais, & à causer des nausées ; aussi la mange-t-on avec force assaisonnement, soit cuite au pot, dans un blanc de farine, soit frite.

FRAISE, outil de serrurier dont les ouvriers en fer se servent pour percer & trouer le fer. . . . . . Le *fraisoir* est une espece de vilebrequin dont la méche est terminée par un petit cône en rainure ; il sert à faire des trous dans les matieres peu épaisses & faciles à éclater, comme sont tous les ouvrages de placage & de marqueterie. Le *fraisoir* sert à ouvrir les entrées des serrures des bureaux, armoires, commodes & autres ouvrages de piéces de rapport.

FRAISER, *en terme de cuisine*, c'est ôter une peau blanche qui couvre les *féves*. Quelques-uns disent : *Dérober les féves*, c'est leur ôter leur robe. Les *féves fraisées* ont un tout autre goût.

FRAMBOISE : il y a deux sortes de *framboises*, les blanches & les rouges ; il faut les choisir grosses, mûres, pleines d'un suc doux & vineux. Ce fruit a un goût & une odeur extrêmement agréables, provenant de son sel essentiel, uni avec quelques parties huileuses un peu exaltées qui, venant à picoter légérement les nerfs du goût & de l'odorat, excite une sensation agréable. Les *framboises* sont humectantes, rafraîchissantes, cordiales, fortifient l'estomac, donnent bonne bouche & purifient le sang ; elles contiennent à-peu-près les mêmes principes que les *fraises*, & produisent à-peu-près les mêmes effets; cependant les *framboises* sont plus humides, plus flegmatiques, moins resserrées en leurs parties, ce qui fait qu'elles se corrompent aisément dans l'estomac quand elles y demeurent trop long-tems. Selon *Lemery*, elles conviennent, dans les tems chauds, aux jeunes gens bilieux, à ceux dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées. Les anciens faisoient du vin de ce fruit, nous en fai-

fons du ratafia, de la conferve, de la compôte, des confitures liquides, de la gelée, de la pâte, du fyrop, & enfin de l'eau de *framboifes* comme on fait de l'eau de *fraife*..... Pour faire une compôte de *framboifes*, il faut les choifir bien fraîches, qu'elles ne fentent point la *cantharide*. On fait cuire du fucre à perle, on y gliffe le fruit, & on fait prendre un bouillon couvert, ce qui fuffit pour les cuire.... Les *confitures liquides* fe font en mettant des *framboifes* bien mûres dans une terrine plate par le fond, on fait cuire du fucre à foufflé, on la verfe deffus. Etant refroidies, on les verfe doucement dans une poële; quand elles ont bouilli, on les écume jufqu'à ce que le fyrop en foit cuit à perlé : on les dreffe enfuite dans des pots qu'on ne couvre que quand elles font froides..... La *gelée de framboifes* fe fait de même que la gelée de grofeilles. Voyez *Grofeille*.... Pour faire de la pâte de *framboifes*, on en ôte les queues, on paffe ce fruit dans un tamis de crin le plus délié qu'on peut trouver, & on en fait la pâte comme celles des cerifes. Voyez *Cerifes*.... Le fyrop de *framboifes* fe fait comme celui des mûres & des cerifes. La conferve de *framboifes* fe fait avec de belles cerifes dont on ôte les noyaux qu'on fait bouillir dans un peu d'eau; étant égouttées, écrafées & defféchées, on y joint quelques poignées de *framboifes* avec leurs grains, ou l'on paffe les *framboifes*, ou on en mêle le fuc avec celui des cerifes. On met dans ce mélange du fucre cuit a café: on rémue le tout jufqu'à ce que le fucre commence à fe prendre par-deffus & former une petite glace : on dreffe alors la conferve dans des moules; quand elle eft refroidie, on la tire pour s'en fervir au befoin, aprèsl'avoir decoupée avec la pointe d'un couteau; l'eau de *framboife* fe fait comme celle de *fraife*.... Les confifeurs difent *framboifer*, ce qui fignifie mettre des *framboifes* dans des liqueurs ou autre chofe, pour leur en donner le goût.

Quant au *framboifier* qui porte ce fruit, c'eft une efpéce de ronce qui croît à la hauteur de cinq à fix pieds; fes tiges font garnies de petites épines; fes feuilles reffemblent à celles de la ronce commune, mais elles font plus tendres, plus vertes & blanches en deffous; fes fleurs font blanches & fon fruit eft agréable pour l'odeur & pour le goût. Le *framboifier* n'a point d'épines dans les rejettons qui n'ont pas encore un an. Sa racine eft longue & s'étend beaucoup fur les côtés; elle pouffe tous les ans des jets qui portent la feconde année des fleurs & des fruits. Le *framboifier* vient dans des lieux fombres & humides; il fe trouve dans les bois, & on le cultive dans les jardins; il vient de plan enraciné, en féparant une fouche en plufieurs brins; ils fe plantent en rayons tirés au cordeau, éloignés l'un de l'autre de deux pieds, profonds d'un fer de bêche & larges d'un pied. On met ces brins dans des rigoles, à quatre doigts les uns des autres, recouverts d'une terre meuble, & les racines bien garnies, de peur qu'elles ne s'éventent: on laboure ces plants trois ou quatre fois l'an. Quand on taille les *framboifiers*, on ne doit pas oublier d'ôter le bois mort, & d'ôter les jets qui pouffent dans les fentiers : on les plante en Mars dans les bordures ou dans les planches, en éloignant le plant à deux pieds l'un de l'autre. Comme il en fort l'été des bordures bien enracinées, on s'en fert pour faire des plants nouveaux, & on renouvelle ainfi les vieux qui meurent dès que leurs fruits fon cueillis. On racourcit au

mois de Mars, à la hauteur de trois ou quatre pieds, les nouveaux rejettons qu'on conserve autour des vieux pieds, & on arrache tous les petits & les vieux qui sont morts. Les *punaises* en veulent aux *framboisiers*; elles s'attachent au bois dès que la séve commence à monter. Pour empêcher ce désordre, on doit, en taillant les *framboisiers* au printems, prendre de la chaux délayée avec de l'eau & en frotter le bois, avant qu'il pousse; c'est un remède efficace.

FRANC, *en terme de jardinage*, est un arbre qui n'est point sauvageon. Enter sur *franc*, enter *franc sur franc*, c'est, selon *Liger*, enter une greffe prise d'un arbre qui a été greffé sur un autre arbre qui l'a été aussi. Selon *la Quintine*, *franc sur franc*, c'est un arbre greffé sur un sauvageon de son espéce, ou même sur un autre arbre qui avoit été greffé d'une autre espéce. Par exemple, un poirier sur un poirier sauvage, un pommier sur un sauvageon de pommier. On garnit les pépinieres de pommiers & de poiriers *francs*, lorsqu'ils sont jeunes, pour les greffer dans la suite en *écusson* ou en *fente*, selon la grosseur qu'ils ont. Les poiriers greffés sur *franc*, sont plus propres dans les terres légeres que les poiriers greffés sur coignassier.

En terme de jardinage & de labourage, les terres franches sont celles qui sont un peu plus onctueuses & adhérentes, que ne sont celles qu'on nomme *fortes*, & moins que celles qu'on appelle *argilleuses*, qui le sont extrêmement.

FRANC : c'est ce qui est exempt de charges, impositions publiques ou particulieres.... *Franc salé*, privilége que les rois de France accordent, à quelques officiers ou communautés, de prendre du sel aux greniers, sans en rien payer.... *Franc* est une monnoie de compte dont on se sert en France & qui est de la même valeur que la livre, c'est-à-dire, les vingt sols tournois ou le tiers de l'écu : Ainsi on dit également cent livres & cent *francs*. *En terme de commerce*, on dit qu'une lettre de change a *couru franc*, ce qui signifie que les agens de banque n'ont point voulu recevoir leurs droits pour la traiter.

Franc, ajoûté à un autre nom, a encore différentes significations. *Foire franche* est une foire pendant la durée de laquelle les marchands ne payent aucun droit, soit de l'achat, soit de la vente des marchandises. Voyez *Foire*..... *Langue franche*, on prononce *Langue franque*, est un jargon composé de françois, d'italien, d'espagnol, & de quelques autres langues dont on se sert sur la Méditerranée, & qui est la langue la plus commune dans les Echelles du Levant & sur les côtes de Barbarie, & le plus en usage entre les marchands d'Europe & les Levantins, pour le fait du commerce; elle est nécessaire aux courtiers commissionnaires & marchands qui veulent s'établir dans ce pays & y faire quelque négoce.

FRANC-ALEU, héritage exempt de tous droits seigneuriaux & qui ne reconnoît aucun seigneur, ensorte que l'acquéreur d'icelui n'est point tenu de faire la foi & hommage à aucun seigneur, ni payer aucuns droits ni rentes annuelles pour marque de directe seigneurie, ni d'autres droits en conséquence de son acquisition. On connoît deux espéces de *franc-aleu*, sçavoir le *franc-aleu noble* & le *franc-aleu roturier*. Le premier a droit de justice, & a des mouvances féodales ou censuelles; le second est celui qui n'a ni justice ni censive ni aucune mouvance.

FRANC ET QUITTE; c'est ainsi

qu'on nomme une clause par laquelle ceux qui hypothequent des heritages ou d'autres immeubles les declarent libres de toutes dettes hypothecaires. Quand ces déclarations ne sont pas sinceres, ceux qui les ont faites encourent les peines qui se prononcent contre les stellionnataires.

FRANC-FIEF, héritage noble, féodal, ou allodial, ainsi nommé, parce qu'en France, selon les loix du royaume, les fiefs & les heritages nobles ne peuvent être possédés que par gens *francs*, c'est-à-dire nobles, libres & exempts de toutes impositions dont les roturiers sont chargés; cependant les roturiers peuvent posséder des héritages nobles, en payant au roi certaine finance ou somme d'argent; ce droit est très-ancien. Philippe III. & Philippe le Bel l'ont perçu.

FRANC-REAL : nom de deux espéces de poires, l'une d'hiver & l'autre d'été. La premiere se mange cuite & crue; la seconde, nommée aussi *grosse mouille bouche*, est fondante & d'assez bon goût.

FRANCATU : nom d'une espéce de pommier & de son fruit qui se conserve long-tems; c'est son principal mérite, dit *la Quintinie*.

FRANCHISE, est une exemption de quelque droit ou quelque obligation... *Franchise*, en terme de foire, est quelquefois l'exemption de tous les droits d'entrée & de sortie, & quelquefois seulement d'une partie. *Franchise* est aussi un lieu privilégié (il y en a plusieurs dans Paris) où les simples apprentifs & compagnons des arts & métiers peuvent, en toute liberté, travailler de leur art & métier, sans crainte de saisie & de confiscation de leurs ouvrages; tels sont l'abbaye de Saint-Germain, Saint-Jean de Latran, le Temple, Saint-Martin des Champs.

FRANCIN. Les Flamans donnent ce nom à une espéce de parchemin très-blanc & très-fin, c'est le velin. Voyez *Parchemin*.

FRANÇOIS, (Saint) poire d'automne, bonne dans les compôtes.

FRANGE, ornement qui s'applique à l'extrémité des paremens d'eglise, des meubles & des vêtemens. La *frange* est composée de trois parties, de la chaînette, de le tête & du corps de la *frange*. On en fait d'or, d'argent, de soie, de chanvre, de laine, de lin & de toutes les matieres qui peuvent se filer. Il n'y a, à Paris que les *tissutiers-rubaniers* qui fabriquent des *franges*, ce qui fait qu'on les nomme *frangiers*, quoiqu'ils n'aient pas cette qualité dans leurs statuts.

FRANGÉE, chez les fleuristes, c'est une tulipe chamois blanchissant, & rouge brun.

FRANGOTTE, ou FARGOT: on nomme ainsi, en Flandre, une petite balle de marchandise.

FRANGULA, ou *Aune noir*, arbrisseau qui pousse plusieurs rejettons, hauts de six ou huit pieds, de la grosseur du pouce, divisés en petits rameaux, couverts d'une écorce déliée, brune, tachetée de verd sous laquelle s'en trouve une autre qui est jaunâtre. L'écorce moyenne purge, on s'en sert dans l'hydropisie, &c. On la fait sécher à l'ombre; quand elle est verte, elle est émétique. On dit que cette écorce séche, pilée avec du vinaigre, guérit de la gale & autres maladies de la peau.

FRAPPE, *en terme de monnoie*, se dit de l'empreinte qui s'y imprime.

FRAPPE, *en terme de fondeur de caractères d'imprimerie*, se prend pour un corps complet de caractères. La déclaration du roi, du 23, Octobre 1713. en interpretation du

mois d'Août 1686, ordonne que tous les fondeurs seront tenus de fondre chaque *frappe* de caracteres sur les mêmes hauteurs, épaisseurs & lignes qui leur seront données par les syndic & adjoints de la librairie, & enjoint à ceux-ci d'en garder un modéle de chacune pour y avoir recours, en cas de besoin. Les poinçons d'acier, gravés en relief, avec lesquels on *frappe* en creux les matrices de cuivre, qui servent à la fonte des lettres, sont aussi nommés *frappe*.

FRAPPER, *en terme de manufactures d'étoffes*, c'est battre, serrer sur le métier la trême d'un drap, d'une étoffe ou d'une toile. La maniere de *frapper* est de ramener à plusieurs reprises la *chasse*, qui est mobile, jusqu'à la trême, à chaque fois que la navette a été jettée de droit à gauche, & qu'elle est revenue de gauche à droite; ainsi l'on dit de ce drap, de ce damas, &c. Il est bien *frappé*, ou il a été mal *frappé*, pour faire entendre qu'il est ou bien serré ou trop lâche.

FRAPPER *à route*, en terme de vénerie, c'est faire retourner les chiens pour les faire relancer sur le cerf.

FRASE, ou FRAISE, outil de fer dont les serruriers, horlogers, &c. se servent pour contre-percer les piéces de leurs ouvrages. Il y a deux sortes de *frases*, de rondes & de quarrées. La ronde est une espéce de petit cône d'acier cannelé, avec une assez longue queue; la quarrée a aussi une pareille queue, mais sa forme est pyramidale à quatre faces, dont les angles sont très-coupans & la pointe bien acérée; l'un & l'autre se montent dans des boëtes comme les forets dont ils sont une espéce. Il y a des chevalets qui servent à *fraser*.

FRAUDER, c'est tromper quelqu'un, lui faire tort: *Frauder* les droits du roi, c'est faire entrer ou sortir du royaume ou des provinces réputées étrangeres des marchandises sujettes à payer les droits imposés par l'autorité royale..... *Frauder la gabelle*, c'est faire passer des sels d'une province libre, c'est-à-dire, qui n'est pas sujette aux droits de gabelle dans d'autres provinces qui doivent aller prendre leurs sels aux greniers établis par le roi; ceux qui font ce commerce sont nommés *faux-sauniers*; & l'on nomme *faux-sel*, celui qui n'est pas pris dans les greniers du roi.... *Frauder les aides*, c'est ne pas payer les droits d'entrées dans les villes dûs pour les vins & autres boissons.

FRAUDER *dans le négoce*; c'est quand un débiteur emploie l'artifice pour faire perdre à ses créanciers ce qu'il leur doit, d'où est venu le nom de banqueroutier frauduleux.... *Frauder*, en terme de manufactures d'étoffes, c'est ne pas mettre les portées ou les fils nécessaires suivant les réglemens.

FRAXINELLE, ou DICTAME BLANC, plante qui croît dans les pays chauds, comme en Languedoc, en Provence & en Italie, dont la racine est cordiale, apéritive, alexitaire: elle fait mourir les vers.

FRAY, *en terme de monnoie*, est l'altération ou diminution qui arrive aux poids des monnoies par succession de tems, & pour avoir été trop maniées. L'ordonnance de Louis XIV régle le *fray* de six grains.

FRAYER, *en terme de fourbisseur*; c'est frotter une lame avec de l'émeril pour la polir & lui ôter les traits qu'y laisse la meule sur laquelle on l'a passée; c'est proprement la fourbir.

FRAYER, *en terme de vénerie*, se dit des cerfs qui frottent leur bois contre des arbres pour faire

tomber par lambeaux une peau velue qui couvroit une masse de chair qui, en s'allongeant, forme leur tête. Celui qui apporte le premier *frayer* à l'assemblée où est le roi mérite un présent de sa Majesté, sçavoir un cheval à un gentilhomme de la vénerie, & un habit à un valet de limier, ce qui s'est observé de tout tems. On nomme *frayoir* le lieu où le *cerf va frayer* en se frottant la tête contre les arbres. On juge de la hauteur de la tête du cerf & de sa grandeur, par la *frayure* & le *frayoir*; c'est ce que les bons piqueurs observent quand ils quêtent le cerf.

FRECATAIRE : ce nom est donné au bastion de France sur l'extrémité du royaume d'Alger & sur les frontieres de celui de Tunis aux porte-faix ou chargeurs qui servent la compagnie françoise qui y est établie, & qui portent à bord des barques ou fregates d'où ils ont pris leur nom, les grains, légumes & autres marchandises dont les commis des magasins ont traité avec les Maures.

FRELATER, c'est sofistiquer une liqueur, particulierement le vin, ce qui est assez ordinaire à de certains marchands de vin de Paris, à laquelle fraude cependant les gardes de cette communauté ont une attention particuliere, par leurs visites inattendues; quand ils trouvent dans le vin de ces sortes de marchands des ingrédiens nuisibles à la santé, on leur fait mûrer leurs boutiques.

FRENE, grand arbre qui devient fort grand & fort haut dont le bois est blanc, plein de veines, couvert d'une écorce cendrée : les feuilles longues, larges, rangées par paires comme celles du sorbier, d'un goût amer, âcre, piquant; les fleurs en grappe chargées de plusieurs étamines, soutenant chacune ordinairement deux sommets parmi lesquels s'élevent, en certaines grappes, des pistils en forme de pyramides qui deviennent ensuite des fruits applatis, longs d'un pouce & demi, membraneux & fort déliés dans la pointe, d'où vient qu'on les appelle *langue d'oiseau*. Le *frêne* vient de semence, croît fort bien dans une terre grasse & humide, & rarement dans une séche & sablonneuse; il croît droit & devient beau, mais son peu de verdure & son ombre mal-saine fait qu'on ne l'emploie point dans les jardins, à moins que ce ne soit dans les bois. Les naturalistes disent que cet arbre est recommandable tant par son suc, qu'on emploie contre le poison & la morsure des serpens, que par son ombre qu'ils assurent être l'ennemie mortelle des serpens.

On fait un grand débit du bois de *frêne*. Les charrons en font des timons & moutons, des haquets pour charger le vin & la bierre; les armuriers s'en servent pour monter les armes; les ébénistes pour faire de beaux ouvrages; les merciers, des raquettes, &c.

Nous connoissons deux sortes de *frêne*; le premier dont on vient de parler, est haut, a le bois blanc sans nœud; l'autre, plus petit, est raboteux, plus dur & plus roux; mais les botanistes nous donnent plusieurs espéces de *frêne*; le grand, le petit, celui à feuille ronde, celui à fleurs, celui de la Caroline, celui de la nouvelle Angleterre, & celui de Virginie.

FRERES *cordonniers*; c'est une communauté séculiere de plusieurs compagnons & garçons cordonniers qui sont sous la conduite d'un maître cordonnier. Ils travaillent en commun sous certains statuts & réglemens convenus entr'eux. Il y a, à Paris, deux communautés de ces *freres cordonniers*. Il y a aussi

des compagnons & garçons tailleurs unis en ſociété comme les *freres cordonniers*. Voyez *Cordonnier*, premier volume ; & au mot *Tailleur*, dernier volume.

FRERE-CLAUDE. *Morin* donne ce nom à une tulipe couleur de roſe, rouge & bleue, le tout brouillé. Le même auteur appelle *Frere-Jean* une autres tulipe couleur de lacque, vif & blanc. *Frere-André*, eſt une autre tulipe printanniere d'un rouge obſcur, mêlé de blanc.

FRESSURE, *en terme de boucherie* ; c'eſt ce qui comprend le mou, le foie, le cœur, la rate qu'on fait dégorger dans l'eau froide, & blanchir un moment à l'eau bouillante : on la met enſuite coupée par morceaux dans une caſſerolle avec un morceau de bon beurre & une pincée de farine, & le tout mouillé avec du bouillon. Quand le ragoût eſt cuit & aſſaiſonné de bon goût, on y met une liaiſon de trois jaunes d'œuf délayés avec un peu de lait qu'on fait lier ſur le feu, & & on ſert. La *freſſure* de cochon ſe peut accommoder de la même façon que celle de veau.

FRET, droit qui ſe perçoit dans les ports, à raiſon de cinquante ſols par tonneau, ſur tous les vaiſſeaux étrangers, ſelon la contenance dont ils ſont, ſuivant la *jauge* à morte charge qui eſt faite ; & le payement en doit être fait à l'entrée ou à la ſortie des havres & ports du royaume, au choix du fermier.

Dans le commerce de mer, on nomme *fret* ou *fretage* le louage d'un navire en tout ou partie, pour voiturer & tranſporter des marchandiſes d'un port à un autre. Ce qu'on nomme *nolis* en Levant, s'appelle *fret* en Ponant. Il y a des réglemens concernant les marchands *affreteurs*, les maîtres des vaiſſeaux *fretteurs* & le *payement du fret au titre* 3. *du troiſieme livre* de l'ordonnance de la marine *du mois d'août* 1681 ; & *l'article* 2. *du titre* 12. *du livre premier* de cette ordonnance, donne preſcription pour le *fret*, un an après le voyage fini ; ainſi le maître d'un vaiſſeau n'eſt plus reçu, après ce tems, à le demander..... Le *frettement* eſt un des principaux commerces des Hollandois. Ils ſont les voituriers de toutes les nations de l'Europe & leurs pourvoyeurs, quoique leur terre ne produiſe rien, & qu'ils tirent d'ailleurs tout ce qu'il faut pour la conſtruction de leurs bâtimens de mer.

FRETIN, *en terme de jardinage*, ſe dit des branches inutiles, trop menues ou uſées de vieilleſſe: & on dit, Il faut à la taille des arbres en ôter tout le *fretin*.

FRETIN, ſe dit auſſi dans le petit négoce des fruits & du poiſſon que font les regrattieres, en les portant vendre ſur des inventaires dans les rues de Paris, & s'entend du rebut de la marchandiſe, la meilleure étant vendue.... Il ſe dit encore de la morue ſalée; les morues du premier triage s'appellent *meilleur fretin*, celles qui ſuivent *grand fretin*, & la moindre ſorte *menu fretin*.

FRICANDEAU, *en terme de cuiſine*, eſt une tranche de veau fort mince, bien battue, piquée par-deſſus avec de petit lard qu'on fait blanchir un moment dans l'eau bouillante, & qu'on met cuire avec du bouillon & un bouquet garni. Quand les *fricandeaux* ſont cuits, on les tire de la caſſerole, on dégraiſſe la ſauce, on la paſſe dans une autre caſſerole avec un tamis, on la fait réduire ſur le feu juſqu'à ce qu'il n'y en ait preſque plus. On y met les *fricandeaux* pour les glacer. Quand ils ſont bien

glacés du côté du lard, dreſſez-les ſur un plat. Détachez ſur le feu ce qui eſt dans la caſſerole, en y mettant un peu de coulis & très-peu de bouillon qu'on ſert ſous les *fricandeaux*. Toutes ſortes de *fricandeaux* ſe font de même : on en ſert encore de farcis, de cuits à la broche, à la ſauce aux carpes, à l'oſeille, &c. On fait auſſi des *fricandeaux* de ſaumon & de brochet en gras.

FRICASSÉE, viande ou mets cuit promptement dans une poêle, aſſaiſonnée avec beurre, lard ou autre graiſſe.

Il y a différentes viandes & différens oiſeaux qu'on met en fricaſſée. Le lard qu'on y fait entrer ne peut que leur communiquer une mauvaiſe qualité, & les graiſſes les rendent indigeſtes. Les épices que l'on y prodigue en rendent la digeſtion plus facile ; mais ces aſſaiſonnemens, s'ils ne ſont ménagés, nuiſent conſidérablement à la ſanté, puiſqu'ils allument le ſang & les humeurs quand on en uſe avec excès.

FRICHE, champ négligé, inculte. C'eſt une grande négligence, en agriculture, de laiſſer des *terres en friche*. Il n'y en a guères qui ne ſoient propres à rapporter quelque choſe, pour peu qu'on en veuille étudier la nature. Telle terre qui ne donne que des bruyeres pour n'être pas cultivée, donneroit des bois ou du bled ſi on ſe donnoit la peine de la défricher. Un laboureur bien entendu dans ſon art, *défriche* tous les jours de bruyeres, & y ſeme du ſeigle qui y vient très bien. Ces grandes étendues de terre en *friche* ſe remarquent principalement dans les terres de grande étendue, où la plûpart de ceux qui les poſſedent tirent ce qu'ils en peuvent avoir, ſans ſe ſoucier d'y rien augmenter. Mauvaiſe maxime que le prince qui nous gouverne cherche à reformer aujourd'hui par l'établiſſement, dans le royaume, de pluſieurs académies d'agriculture & de pluſieurs compagnies d'agriculteurs qui, chacun dans leur diſtrict, travaillent à faire défricher des terres incultes, négligées par nos peres, & dont nos deſcendans connoîtront le profit & l'avantage. . . . . Le mot *défricher* ayant été oublié par les auteurs qui ont commencé & continué ce Dictionnaire juſqu'à la moitié de la lettre *D* ; pour réparer cet oubli & ne pas omettre un article ſi eſſentiel, on parle au mot *Extirper*, de la maniere de *défricher les terres* pour les mettre en valeur, ſuivant la qualité de leur fonds. *Voyez-y*.

FRIPPERIE, négoce de vieux habits & de vieux meubles ; c'eſt auſſi le lieu où ſe tiennent les marchands qui font ce trafic. La communauté des *frippiers* de la ville de Paris n'a point de ſtatuts plus anciens que ceux qui lui furent dreſſés ſous le regne de *François I*, & approuvés par lettres patentes de ce prince, du moi de Juin 1544. Ces ſtatuts furent confirmés par Henri II, Charles IX & Louis XIII. Ces ſtatuts furent réformés par Louis XIV en 1664, & confirmés en ce qui n'avoit pas eu de correction. Les officiers chargés des affaires de cette communauté & de faire les viſites dans les lieux & aux tems marqués par les ſtatuts, ſont un ſindic & quatre jurés. Deux jurés & le ſyndic ſont élus tous les ans, le lundi qui précede le jour des cendres ; & ils ſont tenus, lors de leur élection, de faire les ſermens accoutumés entre les mains du procureur du roi.

Les maîtres marchands *frippiers* vendent, achetent, troquent, échangent toutes ſortes de meubles, hardes, linges, tapiſſeries, étoffes, dentelles, galons, paſſemens &

toutes ſortes de marchandiſes vieilles & neuves, non révendiquées, & ſont tenus d'avoir un regître de tout ce qu'ils achetent, de prendre des répondans en certans cas, le tout afin qu'ils ſoient ſûrs que tout ce qu'ils achetent n'a pas été volé. Ils peuvent, ſans meſure certaine, faire faire à leurs compagnons & apprentifs, toutes ſortes d'habits neufs de laine, de poil, de ſoie, pour homme, femme & enfans; & il leur eſt auſſi permis d'acheter, chez les merciers & drapiers, toutes ſortes de reſtes de drap, ſerges, paſſemens, dentelles, &c. pourvu que ces reſtes n'excedent par cinq aunes.

FRIPONES : ce ſont de petites boëtes de ſapin, plattes, rondes, remplies de cette gelée de coin que les confiſeurs appellent *cotignac*. Les meilleures confitures de cette ſorte viennent d'Orléans.

FRIRE, *en cuiſine*; c'eſt donner une belle couleur à la viande & à toute autre choſe dans la poéle, avec beurre, huile, lard fondu, ſain-doux. La friture, pour être bien faite, doit avoir une couleur jaunâtre, être ferme & non mollaſſe, défaut qui vient de ce que l'huile ou le beurre, dans lequel on frit la viande ou autre choſe, n'eſt pas aſſez chaud. La plûpart des viandes qu'on met en ragoût, doivent être frites, de belle couleur dans la caſſerole avant de l'aſſaiſonner & d'en faire la ſauce.

FRISE, toile de Hollande, fort eſtimée, qui a pris ſon nom de la province de Friſe où on la fabrique..... *Friſe* eſt auſſi le nom d'une étoffe de laine aſſez groſſiere, propre pour l'hiver, friſée d'un côté; c'eſt ce qu'on appelle aujourd'hui *Berg-op-Zoom*. Il y en a de croiſées & de non croiſées; les premieres viennent d'Irlande & les autres d'Angleterre. Les croiſées ont trois quarts de large ſur vingt-quatre à vingt-cinq aunes de longueur, meſure de Paris, & les non croiſées, trois quarts & demi, & la même longueur que la précédente. Il s'en fait en Languédoc, qui ſont plus larges d'un demi-quart que celles d'Angléterre, ayant une aune de large franche. Celles d'Angleterre ſont les plus eſtimées.

Le étoffes de laine *friſées* ſont celles qui ont de la *friſure*, ſoit du côté de l'endroit, ſoit du côté de l'envers. Les draps noirs ſont *friſés* par l'envers & les ratines par l'endroit. Un drap d'or, un drap d'argent *friſé* eſt celui qui n'eſt pas uni du côté de l'endroit, étant ſuperficiellement crépu & inégal. Les draps d'or & d'argent *friſés* ſont eſtimés les plus riches. On donne cette façon de *friſure* aux étoffes de deux manieres, l'une en les friſant à bras, par le moyen de deux ouvriers qui conduiſent une eſpéce de planche qui ſert d'inſtrument à *friſer*, l'autre, à l'aide d'un moulin qu'on appelle *machine à friſer*, & qui a ſon mouvement ou de l'eau, ou du cheval, ou de pluſieurs hommes qui la tournent avec une manivelle. La maniere de *friſer* à la machine, eſt la meilleure, parce que le mouvement en étant uniforme & réglé, les boutons de la friſure ſe font plus également.

FRISER, *en terme d'imprimerie*, ſe dit, lorſque les caracteres, faute d'être aſſez ſerrés dans la forme, vacillent & marquent les lettres doubles.

FRISOIR, outil tranchant & un des plus petits dont ſe ſervent les fourbiſſeurs, armuriers & autres ouvriers qui travaillent en ciſelure, pour achever les figures qu'ils ont frappées avec les poinçons ou ciſelets gravés en creux, afin d'en fortifier les traits & leur donner plus de relief.

FRISON, est une petite *frise* ou étoffe de laine frisée, chaude & mollette, qui se fabrique en Angleterre, & dont les femmes se font faire des jupons & des cotillons.... *Frison* est encore une espéce de *canetille frisée*, que l'on fait entrer dans les broderies, & même dans la fabrique des étoffes d'or & d'argent.... On donne, en Normandie, le nom *de frison* à une mesure de liquides, qui tient deux pots qui reviennent à quatre pintes de Paris.

FRISQUETTE, parmi les ouvriers qui fabriquent les cartes à jouer sont des moules découpés avec lesquels ils mettent les différentes couleurs dont ils peignent leurs cartes. Chaque couleur a sa *frisquetté*, ensorte qu'outre la premiere impression de la carte, qui en marque seulement les traits, il faut passer la brosse sur cinq différens moules, avant que la peinture d'une carte soit achevée.

FRISQUETTE, *en terme* d'*Imprimerie*, est un leger chassis de tringles de fer très-minces, couvert de parchemin, de cartons ou de gros papier que l'on découpe, autant qu'il est nécessaire, pour dévouvrir les endroits de la feuille qu'on imprime sur lesquels doit porter la forme. La *frisquette* est attachée avec des couplets au grand tympan.

FRITTE, dans les verreries, se dit de l'écume qui se leve de dessus les pots ou creusets, dans lesquels on met en fusion les matieres propres à faire le verre. Voyez *Verre*.

FRITILLAIRE, plante bulbuse dont plusieurs espéces, & qui ont presque toutes les fleurs marbrées en échiquier. Sa racine est émolliente, digestive & résolutive ; elle croît dans les bocages, les lieux herbeux, dans le Dauphiné, proche d'Orléans, dans des prairies, le long de la Loire, dans le Poitou, en Saintonge, & ailleurs. Les curieux la cultivent dans les jardins ; plus pour le plaisir que pour l'usage, où on en voit de colorées & de variées diversement. Cette plante est mieux dans les pots que dans les planches. Elle ne veut pas trop de soleil, & elle demande une terre grasse & détrempée : on la leve en Septembre.

FROC, espece d'étoffes de laine assez grossieres qui se fabriquent en quelques villes de France. Suivant l'*article* 23 du réglement général des manufactures du mois d'Août 1669, les *frocs* doivent avoir demi-aune de large, étant foulés, sur vingt-quatre à vingt-cinq aunes de longueur, mesure de Paris.

FROID, chez les teinturiers, donner une couleur à *froid*, teindre à *froid*, c'est teindre sans chaleur & sans feu, & ne point faire passer les étoffes par un bain chaud. Le noir à froid est défendu par les réglemens..... Battre à *froid* chez les orfévres, serruriers, &c. c'est travailler le métal sur l'enclume, sans le mettre au feu de la forge.

FROMAGE, c'est le caillé du lait séparé du *serum*, & la partie du lait la plus grossiere & la plus compacte ; il produit un aliment solide, mais difficile à digérer. On fait le *fromage* ou avec du lait dont on a auparavant séparé la partie butyreuse ou avec le lait chargé encore de cette partie. Ce dernier *fromage* est d'un bien meilleur goût, à cause de sa partie crêmeuse qui est la portion du lait la plus exaltée & la plus remplie des parties huileuses & de sel volatil. On fait du *fromage* avec le lait de plusieurs animaux; le *fromage* fait avec du lait de vache est celui dont on se sert le plus ordinairement; il est d'un goût agréable, nourrit beaucoup, mais se digére difficilement. Le plus salutaire ne doit être ni trop nouveau ni trop vieux ; trop nouveau,

Il eſt difficile à digérer, peſe ſur l'eſtomac, cauſe des vents & des obſtructions; trop vieux, il échauffe beaucoup par ſa grande âcreté, produit un mauvais ſuc, a une odeur déſagréable, rend le ventre pareſſeux, parce qu'il a ſouffert une fermentation qui l'a privé des humidités qu'il contenoit, & qui a tellement atténué & exalté ſes principes qu'ils ont preſque perdu tout leur premier arrangement. Le *fromage mou* eſt préférable à celui qui eſt dur; & celui dont la ſubſtance eſt rare & lâche, à celui qui eſt plus ſerré & plus compacte. Il ne doit être ni trop gluant ni trop friable, modérement ſalé, & ne cauſer aucun raport. Le *fromage* convient aux jeunes gens qui font beaucoup d'exercice & ont l'eſtomac bon. Les vieillards, les perſonnes délicates, ceux qui ont quelque atteinte de pierre ou de gravelle doivent s'en abſtenir ou en uſer modérement. Tous les *fromages* ne ſont pas également agréables au goût. Le Rocfort, le Parmeſan, ceux qui viennent de Saſſenage en Dauphiné ſont ſervis ſur les tables les plus délicates. Les *fromages* de Livaro en Normandie, ceux de Maroles, de Brie, de Hollande, de Gruyeres ſont fort eſtimés. Il y a, à Paris, une communauté dont les maîtres prennent la qualité de marchands fruitiers, orangers, beurriers, fromagers, coquetiers, à cauſe que les *fromages* de toutes ſortes font une partie de leur commerce... On donne le nom de *fromager* à un petit vaiſſeau de faïance, percé de pluſieurs trous, & ſoutenu de trois petits pieds, ſur lequel on dreſſe du lait caillé pour en faire du *fromage* frais, ou, comme on l'appelle, du *fromage mou*.

FROMENT, grain le plus commun que nous ſemions, l'uſage en eſt général; il y en a de deux ſortes, le blanc & le rouge; c'eſt le meilleur de tous les grains en aliment. Le meilleur pain ſe fait avec la fleur du *froment*, il eſt fort nourriſſant. Le pain de *froment* dont on n'a pas entierement ſéparé le ſon, eſt plus ſain & plus agréable au goût que celui qui eſt fait de la fleur la plus pure, pourvu toutefois qu'il ſoit bien fermenté. Le *froment* d'un jaune doré paſſe pour être le plus chaud. Le compact veut être pulveriſé davantage, mieux pétri & préparé avec plus de ſoin; alors il fournit une nourriture abondante. Les perſonnes qui prennent habituellement de l'exercice, doivent ſe nourrir du *froment* le plus ſolide; la tranſpiration & la diſſipation des eſprits étant fort grande en eux, & ſe faiſant de toute la partie de leurs corps, ils ont beſoin d'une réparation proportionnée, & conſéquemment d'alimens plus forts & plus nourriſſans. Mais ceux qui menent une vie tranquille & unie, qui ſont ſédentaires, & qui n'ont aucune occupation qui les exerce, doivent uſer du *froment* le plus leger & le plus mûr, plus il eſt leger, moins il eſt nourriſſant; s'il n'eſt pas mûr, il eſt mal-ſain. Le pain de *froment*, ſelon Andry & tous les médecins, eſt le meilleur de tous. Les principes du *grain* ſont plus déliés, moins terreſtres, par conſéquent plus faciles à digérer; mais il faut que le *froment* vienne d'une bonne terre, qu'il ſoit peſant, difficile à rompre, bien mondé, ſans être trop nouveau, car le pain de bled trop nouveau eſt mal-ſain, cauſe quelquefois des cours de ventre, parce que les principes n'en ont pas été aſſez digérés & adoucis par la fermentation. Le *froment* contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel. Voyez à l'article *Pain*.

Le *froment* pouſſe pluſieurs cha-

lumeaux de quatre ou cinq pieds de hauteur, gros, droits, entrecoupés de nœuds, creux en-dedans, accompagnés de quelques feuilles longues & étroites, portant à leur sommet des épis, longs, écailleux, composés de plusieurs balles qui renferment chacune trois étamines chargées d'un sommet jaunâtre & long. Le pistil qui est au centre des balles, devient une semence oblongue, arrondie sur le dos, sillonnée de l'autre côté, de couleur jaune en dehors, blanche en-dedans, farineuse & propre à faire du pain. Les racines sont menues & filamenteuses. On attend, pour semer le *froment*, qu'il ait tombé un peu de pluie, car il n'est pas sujet à pourrir, il se plaît dans les terres fortes & chaudes & dans les gros sables qui sont frais & substantiels. Quand les années sont pluvieuses, il arrive que le *froment* semé dans des terres fortes & humides se tourne en ivraie; quand la terre est bien préparée & amendée, on le seme en Octobre & Novembre. Les laboureurs curieux, de recueillir de beaux bleds, ôtent des gerbes tous les épis qu'ils trouvent défectueux, pour n'y laisser que ceux où le grain paroît le mieux nourri. Un bled destiné pour la semence doit être en effet bien net & sans mélange. Le *froment* est sujet à la bruine; accident qui désole les laboureurs, & qui provenant des brouillards, s'éleve en l'air en été, & se change en une liqueur épaisse & onctueuse qui tombe sur les bleds qui restent tout rôtis, immédiatemment après que le soleil a frappé dessus. On dit que, pour un arpent de cent perches, il faut deux cent livres pesant de *froment*, si la terre est bonne; si elle est légere, on en met un peu moins.

Le *froment* mâché & appliqué sur la morsure des chiens, empêche le progrès du venin par sa force attractive. Appliqué sur les nerfs coupés, il sert à les consolider aussi-bien que les autres plaies. On se sert de son levain pour les vésicatoires, avec des cantharides. Voyez au mot *Labour* pour la culture du *froment*.

FROMENT D'INDE. Voyez *Mays*

FROMENT ROUGE. Voyez *Epautre*.

FROMENTACÉE : on donne ce nom à des plantes qui ont rapport au froment par leurs fructifications & la disposition de leurs feuilles & de leurs epis; ainsi l'orge, le chiendent sont des plantes *fromentacées*.

FROMENTÉE, farine de *froment* dont on fait de la bouillie.

FRONT *de cheval* : cette partie doit être médiocrement large. Quelques-uns le veulent avancé & croient qu'un cheval en a plus de fierté, d'autres estiment que le *front* égal est le plus beau. Les chevaux qu'on appelle *camus* ont le *front* un peu plus bas, & enfoncé environ depuis les yeux en bas où porte la muserolle de la bride.

FRONTIERES : on appelle *laines frontieres* les laines qui se filent par les houpiers ou fileurs des environs d'Abbeville & de Rosieres : ce sont les moindres de celles qui se tirent de Picardie. On ne s'en sert que pour les ouvrages qui ne sont pas de grande conséquence.

FROTTAGE, se dit, dans les blanchisseries de Picardie, d'un certain savonnage qui se donne aux batistes & linons pour commencer à les dégraisser & achever d'en blanchir les lisieres.

FROTTER *une lettre*, *en terme de caracteres d'Imprimerie*; c'est, après que la lettre a été ébarbée, la passer sur le grès de deux côtés par lesquels les caracteres se joignent quand on les met en ligne. On *frotte* ces

caracteres

caracteres avec les deux doigts de la main droite, qui suivent le pouce & on les retourne avec le pouce de la même main. Pour ne pas s'écorcher par l'inégalité du grés, on a des doigtiers faits de cuir de balles d'imprimerie.

FROTTOIR, chez les chapeliers, c'est un petit peloton quarré, de quatre à cinq pouces de longueur, dont les chapeliers se servent pour donner le lustre à leurs chapeaux; il est de velours d'un côté, & de drap de l'autre, rempli en dedans de bourre ou de crin.

FROTTON, chez les cartiers, est un outil garni de plusieurs bandes d'étoffes ou de lisieres de drap roulées les unes sur les autres, ensorte que le bas soit plat & uni, & que le haut qui lui sert de manche se termine en une espéce de cône. Le *frotton* sert aux cartiers, à-peu-près comme la balle aux imprimeurs.

FRUIT : c'est la partie de la plante destinée à contenir & à conserver la graine; la pulpe, c'est-à-dire la chair du *fruit*, est formée par ce qu'il y a de plus délicat & de plus délié dans les sucs nourriciers; aussi doit-elle servir de premiere nourriture au germe développé dans le sein de la terre. En ce sens, les grains, les herbes, les légumes sont du nombre des *fruits*. *Fruits*, en particulier, est la production des arbres fruitiers, comme du poirier, pommier, abricotier, pêcher, prunier, amandier, &c. Parmi les *fruits*, qui sont la production d'un arbre ou d'une plante, tant pour la multiplication de son espéce, que pour la nourriture de l'homme, on les distingue en *fruits à noyau* & *fruits à pepin*, en *fruits rouges*, en *fruits d'été*, en *fruits d'automne*, & en *fruits d'hiver*. Les *fruits à noyau* sont les prunes, les cérises, les pêches, les abricots, &c. Les *fruits à pepin* sont les fraises, les framboises, les groseilles, &c. Les *fruits d'été* sont ceux qui viennent & qu'on mange en été : les *fruits d'automne* sont ceux qui viennent, & qu'on mange en automne. Les *fruits d'hiver* sont ceux qui viennent en automne, & qu'on mange en hiver. Voyez *Pommes*, *Poires*, *Pêches*, à leurs articles.

Les plus célebres médecins qui ont examiné la nature des *alimens*, disent que les *fruits* sont plus propres à flatter notre goût, qu'à nous soutenir, & que leur saveur agréable est un appas souvent mortel. Ils ont tous cela de commun; c'est qu'ils fournissent à l'homme une nourriture fort passagere; ils tiennent tous plus du *médicament* que de l'*aliment*, & ils causent, pour la plûpart, des dysenteries & des coliques. Il y a cependant des médecins qui ont voulu accréditer les *fruits*, & les proposent à l'homme comme l'*aliment* le plus convenable & le plus salutaire; mais leurs beaux raisonnemens ne peuvent tenir contre l'expérience journaliére. En général l'usage des *fruits* doit être très-modéré.

On conserve les *raisins* en les mettant dans des cendres de farment bien séches & bien pures. Pour les conserver ainsi, il faut avoir soin de les cueillir huit jours avant leur maturité. On peut encore les garder dans des caisses, environnés de poussiére d'avoine ; quelques-uns les mettent dans la cire fondue : on se sert de ce moyen pour conserver toutes sortes de *fruits*; d'autres pour conserver les *fruits*, préparent du sable de riviere qu'ils font bien sécher au grenier. Ils cueillent le raisin, ou autre *fruit*, quand le soleil donne dessus, car il faut qu'il soit sec : on fait un lit de sable dans une caisse d'un pouce d'épais: on range le *fruit* dessus, on jette du sable sur le *fruit*, on continue de faire de même

de lit en lit; quand la caiſſe eſt remplie, on la ferme bien, afin que l'air ne puiſſe y entrer; & quand elle eſt bien bouchée, on la met dans un lieu ſec ſans la remuer. Le raiſin que l'on veut garder ainſi, ne doit pas être tout-à-fait mûr : on peut faire la même choſe pour les poires, les pommes, les prunes, les ceriſes, les groſeilles, les pêches, &c. Il y en a qui gardent du *fruit* dans la cendre ou paille d'avoine, & environnent le vaiſſeau de celle qu'on appelle *petite paille*, dans laquelle le grain d'avoine s'eſt nourri; d'autres mettent du millet en la place du ſable. Pour plus de ſûreté, on trempe la queue du raiſin ou autre *fruit* dans la cire fondue : on fait ſécher la plûpart des *fruits* pour les conſerver plus long-tems, comme les ceriſes, prunes, pêches, abricots, poires, pommes, raiſins, poids verds, &c. Le lieu où l'on garde les *fruits*, ſur-tout l'hiver, doit être plus ou moins grand, ſelon le beſoin qu'on en a, impénétrable à la gelée, car le froid gâte les *fruits* expoſés au midi, ou au moins au levant. L'expoſition du nord eſt préjudiciable aux *fruits*; on doit cependant leur donner un peu d'air, afin qu'ils ne contractent pas un mauvais goût; le dedans doit être garni de tablettes de chêne & non de ſapin, parce que le *fruit* en contracte facilement l'odeur qui eſt fort déſagréable. Il doit y avoir au milieu de la *fruitiere* une table pour dreſſer les corbeilles qu'on veut ſervir.

Les *fruits* qu'on ſert en dernier lieu aux repas, ſont ce qu'on appelle communement *deſſert*; il eſt d'ordinaire compoſé de *fruits* véritables, confitures, patiſſeries, fromages, compôtes & autres choſes de cette ſorte. Le *fruit* regarde le chef d'office ou celui qui en fait la fonction, & qui doit pratiquer tout ce qui le compoſe.

Il y a, à Paris, la communauté des marchands *fruitiers*. Leurs premiers ſtatuts ſont de 1412; ce ſont les mêmes que les marchands fromagers, coquetiers dont nous avons parlé au mot *Fromage*. Ils ont cinq maîtres jurés qui ſe renouvellent tous les deux ans, & ſont inſtallés par le procureur du roi, entre les mains duquel ils prêtent ſerment; il y a auſſi des maîtreſſes dans cette communauté; c'eſt pour cela qu'il s'y reçoit des apprentiſſes.

On appelle auſſi *marchands fruitiers* les marchands forains qui apportent, à Paris, ou par ſommes ou par fourgons, & même ſur des bateaux, les *fruits* qu'ils ont ramaſſés & achetés dans les jardins & vergers de la campagne. Un arrêt du conſeil du 9 Février 1694 décharge les fruitiers-regratiers des droits de viſite que prétendoient ſur eux les maîtres fruitiers. Il y a de pauvres femmes qui font un petit détail de quelques *fruits* qu'elles portent devant elles ſur des eſpéces de paniers plats, nommés *inventaires*.

FRUITS : les juriſconſultes diſtinguent deux ſortes de *fruits*; les *fruits naturels* qui ſont ceux que la terre produit, ſans le travail de l'homme, comme les bois, les pommes, les poires, le foin; les *fruits induſtriaux*, qui ſont ceux que la nature produit, avec le ſecours de la culture & du travail de l'homme, comme ſont les bleds, les raiſins, &c. Il y a encore les *fruits civils* qui ne ſont *fruits* que par la diſpoſition de la loi, & qui ſont produits non pas par la choſe : tels ſont les loyers de maiſon, les fermages, les arrérages de rentes, les intérêts, &c. Tous ces *fruits* ſont réputés meubles, à l'exception des *ruits* naturels pendans par racines ou aux arbres.

FUIE, ou FUYE, petite voliere qu'on ferme avec un volet où on nourrit des pigeons domeſtiques en petite quantité ; ceux qui n'ont pas droit de colombier à pied, peuvent avoir des *fuies*. *Fuie* ſe dit auſſi d'un colombier qui n'a point de couverture, & l'on prétend que les pigeons de ces ſortes de *fuies* ſont beaucoup meilleurs que les pigeons des autres colombiers, parce qu'ils ont quelque choſe de plus ſauvage.

FUITE, *en fauconnerie*, ſe dit d'un oiſeau qui s'écarte. Les oiſeaux de proie, les plus ſujets à faire des *fuites*, ſont les faucons & les gerfauts, ils vont peu à l'eſſor, au lieu que les laniers & les ſacres y ſont naturellement accoutumés, à moins qu'on ne les ait rendus de mauvaiſe humeur. Quand cette quinte prend au *foucon*, on reſte ſur le lieu où l'oiſeau a monté à l'eſſor ou fait ſa *fuite*, on obſerve s'il rentre, ce qu'il fera ſans doute, ſi c'eſt un habile fauconnier qui conduit la manœuvre. Quand on eſt pluſieurs chaſſeurs, on pique, après l'oiſeau, du côté qu'on le veut tourner en le leurrant toujours & le rappellant avec du *vif*, prêt à lui donner au moment qu'il rentrera; c'eſt le vrai moyen de le raſſurer & non pas de lui faire prendre un nouveau vol. *Voyez* les Amuſemens de la chaſſe & de la pêche, ou le Dictionnaire d'agriculture, *tom. II*, p. 248.

FUME'E, eſt un compoſé d'air, d'eau & d'huiles raréfiées, qu'il eſt très-facile de convertir en flamme. On appelle *noir de fumée* une couleur des peintres qui ſe fait avec la *fumée* de diverſes matieres qu'on brûle. Voyez *Noir*.

FUME'ES *formées*, en terme de chaſſe, ſe dit des fientes de bêtes ſauvages, comme en crotes de chévres, mais plus groſſes, longues, nouées, ointes ou dorées. Les bêtes fauves les rendent ainſi depuis la mi-Juillet juſqu'à la fin d'Août ; celles qui ſont en *troches* ſe voient pendant les mois de Juin & de Juillet, & toujours molles ; & enfin les *fumées en plateaux* ſont toujours larges & groſſes, & l'on juge par-là que ces animaux ſont de dix cors ; mais il ne ſuffit pas de connoître le cerf aux *fumées*, il faut encore le connoître aux portées.... On dit, en termes de chaſſe, *fumer les lapins*, ce qui ſignifie les prendre à la *fumée*.

FUMER, c'eſt mettre du *fumier* ſur les terres pour les rendre fertiles. Voyez ci-deſſous *Fumier*.

FUMET ; c'eſt une certaine petite fumée qui ſort du vin & des viandes, qui chatouille l'odorat ; auſſi-bien que le goût, quand on boit ou qu'on mange. Ce mot s'emploie, ſur-tout à l'égard des perdrix, beccaſſes, lapereaux, &c.

FUMETERRE, plante très-commune qui vient dans les champs & dans les jardins, fort tendre & fort branchue, dont les racines ſont menues & fibreuſes, les feuilles découpées menu, d'un verd de mer, & attachées alternativement aux tiges ; ſes fleurs ſont ramaſſées en épi, petites, oblongues & purpurines. Cette plante eſt diurétique, propre pour purifier le ſang & deſopiler les parties ; elle eſt ſpécifique dans toutes les maladies de la peu ; elle fleurit en Mai & en Juin.

FUMIER, paille conſommée par le moyen des excremens de toutes ſortes d'animaux domeſtiques; comme les ſels de la terre s'épuiſent à force de trouver des plantes qui les conſument, il faut, pour les réparer, porter deſſus du *fumier* pourri, & l'y répandre avant l'hiver, afin que l'eau & la neige en détache les ſels, & par ce moyen engraiſſe de nouveau la terre & lui faſſe acquérir de nouvelles forces,

Il y a plusieurs sortes de *fumier.*

Le *fumier* de cheval, d'âne & de mulet sont de la même qualité, lorsqu'ils sont nouvellement faits & un peu humides, ce n'est que feu, & en cet état ils ne peuvent servir qu'à faire des couches de jardin; il faut qu'ils soient tout-à-fait pourris pour amender les terres. Le *fumier de cheval*, à demi-pourri, fournit une chaleur plus ou moins grande à proportion de sa qualité, & suivant que les matieres y sont plus ou moins en quantité. Quand il a été exposé du tems à l'air, il fertilise merveilleusement les terres fortes & humides; mais il feroit un mauvais effet, si, au sortir de l'écurie, on en mettoit au pied de quelque arbres; on en met cependant dans les terres où on le repand, & où il a le tems d'exhaler ce qu'il contient de plus volatil. Le *fumier* de mulet & d'âne sont, comme on l'a dit, de la même qualité.

La nature du *fumier de vache* est d'engraisser & de rafraîchir les terres, celles qui sont séches & sablonneuses; il ne le faut mettre que dans un tems bas & humide, afin que la graisse n'étant point dissipée par trop de sécheresse puisse pénétrer dans la terre en grande abondance.

Le *fumier de mouton* étant plus gras & ayant plus de sel que les autres, fertilise mieux les terres. Il rend fecondes les terres maigres.

Le *fumier de pigeon* est le plus brûlant de tous & ne s'emploie que dans les terres humides & froides; encore faut-il qu'il ait reposé en hiver. On s'en sert pour les près où on le répand un peu épais, au commencement de l'hiver, il y fait un si bon effet que l'herbe croît abondamment où on l'a répandu; cette sorte de *fumier* se mêle avec d'autre moins brûlant.

Le *fumier de volaille* approche presque de la nature de celui du *pigeon.* Il ne faut pas l'employer seul, ni en mettre beaucoup sur terre; il engendre des moucerons qui s'attachent aux bleds quand ils commencent à pousser & qui leur causent un préjudice notable.

Le *fumier de cochon* est d'une substance très-legere & d'un sel fort médiocre; aussi ne l'emploie-t-on vaille que vaille, que mêlé avec d'autre & encore en petite quantité.

On ne doit point se servir de la *fiente des oiseaux aquatiques.* Les *excrémens de l'homme* sont plus tempérés & plus remplis de sels, mais leur puanteur empêche de s'en servir dans le jardinage; ils sont employés dans les terres labourables, sur-tout aux environs de Paris & des grandes villes; ils contribuent beaucoup à l'abondance du bled, mais on ne s'en sert qu'après qu'ils ont eu le tems de se reposer. Les *boues des rues* ramassées & égouttées; les *curures de mare* & autres engrais, quand ils sont bien consommés, fertilisent les terres & les jardins. On comprend encore sous le nom de *fumier*, la *marne*, les *cendres*, le *marc de vin*, la *chaux*, les *lupins*, la *vesce* sur les côtes maritimes, &c. parce qu'ils contribuent beaucoup à l'amendement des terres.

Le *fumier* ne doit être employé ni en trop grande, ni en trop petire quantité; l'excès en est dangereux, comme le peu est presque inutile, sur tout dans les terres maigres. On charrie le *fumier* dans les terres, après qu'on leur a donné la derniere façon. On distribue ce *fumier* par petits *fumereaux*, plus ou moins éloignés les uns des autres; & on ne le répand, pour ainsi dire, que la veille qu'on ensemence le champ où on le met.

FURET, petit animal qui sert à la chasse; c'est un espéce de belette qu'on dresse pour prendre les lapins & les renards : on emmuselle les *furets*, crainte qu'ils ne tuent les lapins. Le poil du *furet* est entre blanc & jaune; il a le ventre blanc & les yeux rouges : ils sont aisés à apprivoiser, & on les nourrit dans de petits coffres où ils passent la plûpart du tems à dormir; les femelles sont fort fécondes, & portent sept à huit petits à la fois. Ces animaux restent aveugles, après qu'ils sont nés, pendant trente jours, & quand ils ont recouvert la vue ils vont à la chasse. Quand on éleve un *furet* pour chasser on le met dans un tonneau ou coffre de bois, sur de la paille fraîche qu'on lui change tous les trois ou quatre jours. On lui donne pour nourriture du lait de vache tout frais tiré, deux fois par jour, soir & matin, plein un verre à la fois, ou au lieu de lait un œuf crud bien battu. Quand on porte un *furet* à la chasse on le met dans un sac de toile assez grand, au fond duquel il y a de la paille pour le coucher. On a un *basset* bien instruit qu'on fait chasser pendant une heure pour forcer les lapins à se terrer, ensuite on attache le *chien* & l'on va tendre les poches sur les trous des clapiers, de maniere qu'elles débordent tout autour, sans laisser d'ouverture. Tout étant disposé on attache une sonnette au col du *furet*, & on le fait manger avant que de le mettre dans le clapier pour qu'il ne s'acharne pas sur le premier lapin & qu'il n'en suce pas le sang. Lorsque le *furet* est dans le trou, il poursuit le *lapin*, s'il en trouve, & l'oblige de sortir, il s'enveloppe dans la poche & on le prend; si le *furet* s'en revient, & qu'il ne trouve rien, & qu'on juge qu'il n'y a rien dans le clapier, on le retire du trou, on le porte dans quelque autre. L'article IV de l'ordonnance de *Philippe le Long* de 1318, porte que « nul ne pourra » tenir *furons*, ni *réseuil*, s'il n'est » gentilhomme, ou s'il n'a garen- » ne, à peine de soixante sols *pa- » risis* d'amende, ou de la volonté » du roi ou de celui en la justice » duquel sera trouvé, & aura le » dénonciateur, le tiers de l'a- » mende.

FURIE, satin ou taffetas des Indes & de la Chine, peint dans le pays, ou imité en Europe, particuliérement en France, en Hollande & en Flandre. Ces satins sont appellés *furies*, parce que les premiers qui furent apportées en Europe avoient des desseins si extraordinaires, & jettés sur l'étoffe avec si peu d'ordre & de proportion qu'on eût pu croire qu'ils étoient l'ouvrage de quelque *furie*. Ces étoffes, soit qu'elles soient peintes à la Chine & aux Indes, soit qu'elles soient imitées en Europe sont également défendues par plusieurs arrêts du conseil.

On donne le même nom à une étoffe de soie ou satin sur le métier qui imite les premiers desseins des *furies* de la Chine. Les ouvriers de Paris, de Lyon, de Tours, les ont entrepris; il y en a de très-beaux, mais le goût de la nation donne la préférence aux étrangers, & les dames ne se croient parées qu'avec un taffetas ou satin des Indes.

FUSAIN, ou BONNET DE PRETRE, arbre qui porte un fruit à quatre angles comme un bonnet quarré; il est haut de quatre ou cinq pieds, quelquefois de sept ou huit; son fruit purge par le haut & par le bas; il pousse en Septembre & fleurit au printems; ses feuilles & son fruit sont pernicieux aux bestiaux, sur-tout aux chévres, s'il ne leur vient soudain un flux de

ventre. On fait du charbon de *fusain* qui sert aux dessinateurs. On trouve ce bois dans les forêts & dans les haies, dont on fait des *fuseaux*, ce qui lui a donné le nom de *fusain*.

FUSEAU : ce terme a plusieurs significations dans les manufactures & parmi les ouvriers de divers arts & métiers. Le *fuseau* à filer, à tordre le fil, & sur lequel on dévide à mesure que l'on a filé, est un petit morceau de bois tourné en rond ; il est long d'environ dix pouces, un peu plus, un peu moins, selon le gout & la commodité ; les deux extrémités se terminent en pointe, diminuant imperceptiblement de chaque côté, depuis le milieu qui a huit à dix lignes de diametre. Le *fuseau* ne sert que quand on file à la quenouille ; la plûpart des *fileuses* attachent leur fil avec un nœud coulant sur un des bouts du *fuseau* qu'elles font tourner avec les doigts de la main droite, pendant que de la gauche elles tirent la soie, la laine, ou quelque autre matiere propre à être filée, qui est attachée à la tête de la quenouille.

Les maîtres frangiers-passementiers-rubaniers appellent *fuseaux* de petits bâtons de buis, ou d'autre bois dur uni, faits au tour, sur lesquels ils dévident le fil d'or, d'argent ou de soie, dont ils font divers ouvrages sur l'oreiller. Les *fuseaux*, en forme de quille de cinq à six pouces de long, ont une petite tête par en haut pour en retenir les fils; le bout d'en-bas est large & pesant pour contenir, parce poids, le *fuseau* dans la situation où l'ouvrier le met; c'est par le différent arrangement de ces *fuseaux* qui souvent sont au nombre de plus d'une centaine que se forment les divers desseins de l'ouvrage. Ces *fuseaux* servent encore à la fabrique de toutes sortes de dentelles, de fil, comme dentelles de Malines, d'Angleterre, d'Alençon, de Caën, de Dieppe, &c.

Les tissutiers-rubaniers appellent *fuseaux*, ce qui sert à monter leurs métiers; ce sont des espéces de grosses aiguilles de fer plus fortes par en-bas que par en haut, d'un pied de long & du poids d'un quarteron ; elles sont attachées aux rames, c'est-à-dire, aux ficelles qui ouvrent la chaîne ou qui la font retomber.

Enfin les poitiers de terre, faiseurs de fourneaux & de creusets propres aux opérations de chymie, appellent *fuseaux* certains bâtons ronds & pointus, avec lesquels ils percent les trous, ou registres qu'ils font aux fourneaux pour y donner ou en ôter l'air, suivant le degré de chaleur que l'artiste ou le fondeur a besoin.

FUSÉE, ou BOBINE, petit cylindre de bois entourré de chaque bout d'un cercle de la même matiere, placé dans les rouets à filer, au milieu de l'épinglier, par le moyen d'une verge de fer qui le traverse; c'est sur la *fusée* que se dévide & s'arrange le fil, à mesure que la *fileuse* le tire de la filasse qui est sur sa quenouille. Le mouvement de la roue du rouet qui se communique à la *fusée* par le moyen d'une corde passée sur tous les deux, est ce qui sert à tordre les fils. Les *fileuses* appellent *fusée* le fil dévidé autour d'un *fuseau*.

FUSE'E, maladie de cheval qui lui vient au canon sur le train de devant, qui naît de deux suros dangereux qui se jettent ensemble du haut en bas, & qui montent souvent au genou & estropient le cheval. Voyez *Suros*.

FUSIBLE, terme qui se dit de tout ce qui se peut fondre. Les émailleurs, les orfévres, les mon-

noyeurs, &c. le disent des métaux qu'ils fondent, & les gentilshommes verriers, & les faiseurs de glaces & de miroirs, des matières dont ils font leurs glaces & leur verre.

FUSIL, grande arme à feu, connue de tout le monde. Pour chasser à cheval, il suffit que le *fusil* ait trois pieds & demi de longueur; si c'est sans cheval, il doit avoir quatre pieds. Un bon tireur observe de ne tirer que d'une seule sorte de poudre, parce qu'en sçachant la force, il se trompe moins en tirant que lorsqu'il en change; il faut que cette poudre soit faite en été: on la conserve dans un vaisseau de cuivre, pour qu'elle soit toujours séche; il y en a qui la mettent dans de petits barils de bois où elle se garde assez bien. On se sert de trois sortes de dragées pour tirer aux animaux, de celle qui entre trois à trois dans un canon de *fusil*, de celle qui entre quatre à quatre, & de celle qui entre cinq à cinq; celle-ci est fort menue, ce qui fait qu'on mêle parmi de la larme, à égale dose.

Pour tirer aux oies, on se sert de la dragée qui entre trois à trois; pour les canards, de celle qui entre quatre à quatre; la plus menue, avec la larme, est bonne pour les sarcelles, les pluviers, les ramiers, les bisets & autres oiseaux de moyenne taille: on a pour les grues, les outardes & les cygnes une charge à part. La larme mêlée vaut mieux pour tirer quand on est à cheval, sur tout quand on approche le gibier; mais sans cela on ne s'en sert point, car elle ne porte pas loin.

Pour tirer au liévre, aux lapins, aux renards, on se sert de la dragée qui entre trois à trois, au lieu qu'aux bêtes fauves, on a coutume de charger de deux balles égales jointes avec un fil d'archal, cela fait une grande ouverture, mais il faut tirer de plus près qu'il est possible; ces balles attachées l'une à l'autre sont une balle ramée. Si l'on avoit chargé pour un liévre & qu'on rencontrât un chevreuil, il ne faudroit pas laisser que de le tirer, car si le coup porte juste, il demeurera sur la place. Il y a des *fusils* faits exprès pour tirer aux oies & aux grues.

Les bouchers, cuisiniers, chaircutiers, &c. ont un instrument de fer ou d'acier dont ils se servent pour affuter leurs couteaux. Cet outil est rond, porte un pied de long sur trois à quatre lignes de diamètre, & a un manche de corne ou d'os ou de bois que les bouchers & autres qui s'en servent, ont pendu à leur ceinture & qu'ils apellent *fusil*.

FUSTEL, ou FUSTET, arbrisseau très-commun en Italie & Provence, que les botanistes disent être le *coggiria* des Grecs, & le *cotinus* des Latins; il a les feuilles vertes, presque rondes, la fleur d'un verd obscur qui s'ouvre en manière d'éventail, composée d'une espéce de bourre mêlée de graines noires faites en cœur; son bois est propre pour teindre en feuille morte ou en café. Les marchands épiciers & droguistes vendent son tronc ou sa racine mondée de leurs écorces. Les corroyeurs & autres ouvriers emploient ses feuilles & ses branches dans la préparation des cuirs. Quand le *bois de fustel* est bien jaune & agréablement veiné, les tourneurs & les ébenistes s'en servent pour leurs ouvrages.

FUSTOK, ou BOIS JAUNE qui croît dans toutes les isles Antilles, & particuliément dans l'isle de Tabago où il s'éleve fort haut. Les Anglois & les Hollandois l'apportent en France, & les épiciers en font commerce; la couleur qu'on tire de ce bois est d'un très-beau jaune doré. Les teinturiers l'emploient pour les noirs.

FUT. Voyez *Futailles*. Les menuisiers, charpentiers, &c. appellent *fût* le bois sur lequel quelques-uns de leurs outils sont montés. Les relieurs donnent ce nom à la partie de bois qui compose le couteau à rogner leurs livres; les paumiers, au bois qui porte les cordes de la raquette; les armuriers, au bois sur lequel sont montés les fusils, pistolets, &c. les cardiers ou faiseurs de cardes, au morceau de bois quarré, long, à manche, sur lequel se montent les petits fils de fer qui composent la carde..... Les épiciers appellent *fût de girofle* un petit bouton tendre & peu solide qui se trouve au milieu de la tête du clou de girofle.

FUTAIE, ou FUTAYE. Pour qu'un bois soit reputé *bois de haute futaie*, la coutume de Nivernois exige vingt ans depuis la derniere coupe; celles de Troyes, de Sens & d'Auxerre disent que les bois sont reputés *futaies*, quand ils sont bons à *moissonner*, c'est-à-dire, à *bâtir*; quand ils portent *glandée*, quand il n'y a mémoire de *coupe* & de *culture*. Ordinairement un bois de haute *futaie*, est celui qu'on a laissé croître au-delà de quarante ans. On nomme *futaie basse*, *ou futaie rabougrie*, celle dont les arbres sont de mauvaise venue, c'est-à-dire, tortus & bas. La *haute & pleine futaie* est celle dont les arbres sont plantés drus les uns contre les autres & d'une belle venue. Le bois se vend ou par arpent ou par une certaine quantité de pieds d'arbres désignés & marqués; la coupe en doit être faite le 15 d'Avril, & on les coupe le plus bas de terre qu'il est possible. L'âge du bois se connoît par le nombre des cercles marqués sur le pied de l'arbre lorsqu'il a été coupé uniment, chaque cercle ayant été formé par la séve d'une année. Le bois à quarante ans s'appelle *futaie sur taillis*, depuis quarante à soixante *demi-futaie*, ou *bois de haut revenu*; depuis soixante jusqu'à cent vingt, *vieille haute futaie*; depuis cent vingt jusqu'à deux cent ans, *vieille haute futaie sur le retour*. On nomme ainsi cette derniere parce que ce bois passé deux cent ans, ne peut plus profiter ni croître: au contraire il ne fait que dépérir, à cause de sa trop grande vieillesse. Voyez, sur la coupe des bois, l'*ordonnance des eaux & forêts du* 13 *Août* 1669. Les bois de haute *futaie* sont ordinairement peuplés de chênes, de châtaigniers, de hêtres, de bouleaux, charmes, poiriers, pommiers sauvages, &c. Il y a des bois de *futaie*, de sapins & de pins. Anciennement il n'y avoit que les rois qui eussent le droit d'avoir des bois de *haute futaie*; quand ils en accordoient la permission, c'étoit à la charge qu'ils auroient la jurisdiction & une portion dans la coupe. La chartre aux Normands appelle ces droits *tiers & danger*, c'est-à-dire, le *tiers* du prix de la vente & le *dixieme* du total.

FUTAILLE, terme général qui signifie un vaisseau à mettre les boissons, particulierement le *vin*. Les *futailles* se divisent en *muids*, *feuillettes*, *quarts*, *queues*, *demi-queues*, &c. Les *futailles* sont plus ou moins grandes, selon l'usage des pays. On doit avoir soin que celles où il y a déja eu du vin ne s'empuantissent pas, ce qui arrive ordinairement lorsqu'on y laisse croupir l'eau & la lie; comme elles sont sujettes à moisir, il ne faut pas les mettre dans un lieu humide. On appelle aussi *futaille montée*, celle qui est reliée & qui a tous ses cerceaux, ses fonds & ses barres...... *Futaille en botte*, c'est celle dont les douves sont toutes préparées, & à qui il ne reste

plus qu'à y metre des cerceaux.

FUTAINE, étoffe croisée d'un côté, moins fine que le basin, faite toute de fil de coton, tant en trême qu'en chaîne ; il y en a d'étroites, de larges, de grosses, de moyennes & de fines ; les unes sont à poil, les autres à grains d'orge & sans poil. On en fait aussi dont la chaîne est de fil de lin ou de chanvre, & quelquefois de fil d'étoupe. La fabrique des *futaines* & des *basins* a commencé à Lyon vers l'an 1580 ; il s'en est depuis établi des manufactures dans plusieurs villes du royaume, comme à Rouen, Troyes & ailleurs, & il nous en vient beaucoup des pays étrangers. Les *futaines* s'emploient à faire des camisoles, des jupons piqués, des doublures de culotte, des bonnets piqués pour femmes & à couvrir des matelas.

FUTÉ, *en terme d'oiseleur*, se dit d'un oiseau qui a découvert les piéges, & qui ne veut plus donner dedans.

FUTÉE, espéce de mastic qui se fait avec de la sciure d'ais & de la colle-forte dont les ouvriers en bois se servent pour boucher les cassures & gersures du bois, ou les trous qu'ils font par accident à leurs ouvrages.

FUYE. Voyez *Fuie*.

FY, maladie qu'ont quelquefois les bêtes qui peuvent être tuées ou débitées à la boucherie, particuliérement les bœufs & les vaches. Voyez *Fi*.

GABAN, manteau de feutre ou d'étoffe de drap grossier & à longs poils que les marchands d'Europe, sur-tout les Provençaux, portent dans leurs cargaisons pour les Echelles du Levant.

GABARE, bateau plat & large, qui va à la voile & à la rame, qui sert à transporter les cargaisons des vaisseaux à bord ; ce sont des *aléges* : on s'en sert dans la riviere de Nantes. Les frais des *gabares* entrent dans les avaries ordinaires. . . . . . On donne aussi le nom de *gabare* à la *patache* ou petit bâtiment ancré dans un port de mer ou dans une riviere, sur lequel il y a des commis des fermes du roi établis pour visiter les bâtimens qui entrent ou qui sortent, afin d'assurer les droits d'entrée & de sortie.

GABELLE, droit imposé & levé sur le sel. Selon *Piganiol*, cet impôt commença, en France, sous *Philippe IV*, en 1286. *Philipppe VI* établit des greniers à sel en 1331. Sous le roi *Jean* ce droit fut de six deniers ; sous *Charles V* de huit ; sous *Charles VII*, de douze ; sous *François I*, de vingt deniers par muid, comme il est porté par son ordonnance de 1542. En 1553, *Henri II* tira une finance considerable des pays de Poitou, d'Aunis, Saintonge, Angoumois, Perigord, haut & bas Limousin, haute & basse Marche, pour les exempter de toutes impositions sur le sel ; & ces provinces, comme celles d'Auvergne, de Guyenne, de Gascogne & de Bretagne, sont à cause de cela, nommées *pays redimé*. Sous les rois successeurs de *Henri II*, le droit sur le sel a considérablement augmenté, à proportion de l'augmentation des monnoies. *Louis XIV*, par son ordonnance du mois de Mai 1680, a divisé la France en pays de *gran-*

des gabelles, de *petites gabelles*, & *exempts de gabelles*. Le pays de *grande gabelle* où l'on vend le ſel à plus haut prix, comprend les généralités de Paris, Orléans, Soiſſons, Amiens, Châlons, Dijon, Bourges, Moulins, Rouen & Caën; dans cette derniere pour Caën & Bayeux ſeulement, car dans tout le reſte de cette généralité, on ne paye que le droit appellé *quart de bouillon* pour le ſel blanc qu'on y fabrique. Le pays de *petites gabelles* eſt celui où le prix du ſel eſt beaucoup plus bas,& comprend les provinces du Lyonnois, Dauphiné, Languedoc, Provence & Rouſſillon; & le pays *exempt de gabelle* eſt celui connu ſous le nom de *pays rédimé*, dont on a parlé plus haut.

La diſtribution du ſel n'eſt pas uniforme dans les pays ſujets à la *gabelle*. Dans de certains pays, il y a des greniers où les particuliers ſont libres de prendre la quantité de ſel que bon leur ſemble; dans d'autres, il y a des greniers d'impôt où le ſel s'impoſe comme la taille; chaque paroiſſe eſt obligée d'en faire enlever la quantité fixée par ſon impoſition, pour être enſuite diſtribuée & repartie à-peu-près comme la taille par des collecteurs particuliers chargés d'en recouvrer le prix & d'en compter aux receveurs du grenier à ſel.

Ainſi tout le commerce du ſel, pour l'intérieur du royaume, eſt entre les mains du roi qui en fait faire la regie, la vente & la diſtribution par ſes fermiers, & ſous la juriſdiction d'officiers créés uniquement pour le fait des *gabelles*. Le *grenier à ſel* eſt la juriſdiction où ſe portent, en premiere inſtance, les contraventions à l'ordonnance, & les autres différends qui ſurviennent ſur le fait du ſel. Cette juriſdiction eſt compoſée de préſidens, de lieutenans, de grenetiers, de controlleurs, d'avocats du roi, de greffiers & d'huiſſiers; toute ces charges ſont doubles dans le grenier à ſel de Paris, & les officiers ſervent alternativement,d'année en année,à l'exception des avocats du roi & du premier huiſſier qui ſont toujours de ſervice. Les greffiers ne ſervent que de trois années l'une. Outres ces officiers, il y a encore à Paris, un garde controlleur des meſures,un vérificateur des rolles, un capitaine, un lieutenant & treize gardes. Les greniers à ſel départis dans les provinces ont les mêmes officiers, mais ſeulement un de chaque rang. Les jurés meſureurs & les porteurs de ſel ſont pourvus en titre d'offices, ainſi que les magaſiniers, remueurs & briſeurs, voituriers par eau & par terre qui tous ſont entretenus aux dépens de la ferme. Les commis du grenier à ſel, pour reconnoître celui qui ſe tire du grenier, ont coutume de mêler, dans les ſels de *gabelle*, du foin & autres herbes ſéches, hachées bien menues, avec la précaution de les changer de tems en tems, afin que les faux-ſauniers ne puiſſe imiter leur ruſe;c'eſt à cette marque que dans les viſites chez les particuliers ſuſpects, ils diſtinguent le ſel *gabellé* d'avec le faux.

GABILLAUD ou CABILLAUD, eſpéce de morue qui ſe pêche ſur les côtes de Dunkerque, de Hollande & d'Irlande. On en tranſporte à Paris de toutes fraîches; elle eſt très-commune en Hollande & dans toute la Flandre, c'eſt un excellent manger. Voyez *Morue*.

GABRIELLE, chez les fleuriſtes, c'eſt, ſuivant Morin, le nom d'une anémone, dont les grandes feuilles ſont blanches, la panache verte, blanche & incarnate.

GACHE, ou RABOT, en maçonnerie; c'eſt un inſtrument dont on ſe ſert pour éteindre la chaux

& courroyer le mortier. Les maçons appellent *gâcher*, ce qu'ils detrempent avec la truelle, pour faire la liaison dans un bâtiment. *Gâcher du gros*, c'est *gâcher* le plâtre tel que les plâtriers le leur livrent. *Gâcher du plâtre* au panier ou au sac, c'est celui qu'ils emploient ou plus fin ou tout à fait fin ; *gâcher une truellée*, *gâcher* l'auge au tiers ; *gâcher une poignée*, détremper un peu de plâtre ; & *gâcher* simplement, *gâcher* l'auge entiere.

Les pâtissiers appellent *gâche* de petits instrumens en forme de palette ou d'espatules, dont ils se servent pour faire les pâtes légeres & liquides des biscuits, & les farces dont ils emplissent les dariolles, tartes, tartelettes, &c.

GADELLE & GADELLIER, espéce de groseille & de groseillier. Voyez *Groseillier*.

GADOUART ; c'est celui qui vuide & cure les retraits & les puits. Il y a, à Paris, une communauté d'ouvriers de cette profession, connue sous le nom de maîtres vuidangeurs. Voyez *ce mot*.

GAFFE, ou CROC, instrument de fer crochu, attaché au bout d'un grand bâton dont se servent les matelots, lorsqu'ils conduisent à terre les chaloupes.... Les pêcheurs, sur quelques côtes de l'Océan, ont un panier ou verveau d'osier dont ils se servent pour pêcher & qu'ils appellent *gaffe*.... On donne encore le nom de *gaffe* à la plus grande espéce de morue verte dont on fait le triage. Voyez *Morue*.

GAGES des domestiques, serviteurs, laboureurs & autres ; ils doivent être demandés dans l'an, à compter du jour qu'ils sont sortis de service, & ce, pour trois années seulement, s'il n'y a promesse ou autre titre, ou interpellation judiciaire ; si le maître est mort & qu'il n'y ait point de regître, on ne peut demander qu'un an.

GAGES, PRETS SUR-GAGES : le prêt sur *gage* est défendu par les ordonnances ; mais il est permis aux marchands & négocians de prendre des nantissemens ou *gages* de leurs débiteurs, pour sûreté de leur dû, pourvu qu'ils n'en exigent aucun intérêt. Les articles 8 & 9 du titre 6 de l'ordonnance du mois de Mars 1673, prescrivent la maniere dont les prêts sur *gages* doivent être faits entre marchands & négocians. Il y a, à Paris, des *préteurs sur gages*, qui ne sont que des usuriers, qui s'enrichissent en peu de tems aux dépens des personnes peu rangées & qui ne sont connus que de ceux qui ont le malheur d'y avoir recours.

GAGNABLE, *en terme de coutume* : on entend, par ce mot, des terres sauvages ou sauvées de la mer, aussi des terres qu'on cultive à grande peine, & quelquefois un terrain labourable.

GAGNAGES, *en agriculture* : fruits pendans par les racines ou revenus des terres, & aussi terres labourées où vont paître les bestiaux. On trouve quelquefois *gaignages* pour *gagnages*.

GAGNAGNES, *en terme de chasse*, sont les lieux ensemencés où les bêtes fauves vont la nuit se repaître & viander. Les cerfs changent de viandis presque tous les mois. En Janvier on quête le cerf sur le bord des forêts, parce qu'il va viander dans les bleds, & jamais on ne les y trouve seuls ; ils sont toujours trois ou quatre de compagnie. En Février & Mars, tems où il jettent leur tête, ils se séparent les uns des autres ; & leurs viandis sont les chatons des saules, des coudriers, les bleds verds & les prés. En Avril & Mai ils vont faire leurs viandis dans les pois,

les vesces, les lentilles, &c. En Juin, Juillet & Août, ils font leurs viandis dans les taillis & dans les grains qui sont sur la terre. En Septembre & Octobre, les cerfs n'ont point de demeure fixe; & à la sortie de leur rut, en Novembre & Décembre, ils font leurs viandis dans les bruyeres; & dans les tems des vents, des froids & des frimats, ils cherchent le plus épais des forêts où ils viandent & mangent l'écorce des arbres.

GAGNE-DENIERS : ce sont des hommes forts & robustes dont on se sert à Paris pour porter des fardeaux & marchandises, en leur payant une certaine somme dont on convient avec eux. On les appelle *forts de la halle*, *plumets*, *garçons de la pelle*, *porte-faix*, *crocheteurs*, *tireurs de moulins*, &c. Tous ces hommes forts ont leurs salaires réglés par le prévôt des marchands & échevins de Paris; ils composent différentes communautés qui ont leurs officiers, leurs confréries & leurs maîtres de confrérie; S. Nicolas est le patron des uns, & S. Christophe le patron des autres. L'article seize du quatrieme chapitre de l'ord. de la ville de Paris de 1712, défend aux *gagne-deniers*, qui travaillent sur les ports, de s'associer, pour raison de leur travail, à peine d'amende arbitraire. Les articles 4 & 5 du chapitre 5 leur défendent pareillement d'aller au-devant des coches qui viennent par eau à Paris, &, lorsque ces coches sont arrivés, d'y entrer, ni de se saisir d'aucunes hardes, s'ils ne sont appellés par les particuliers, ni de prendre un plus grand salaire que celui qui aura été convenu.

Il y a à la douane ou à l'hôtel des fermes de Paris une sorte de *gagne-deniers* qui n'ont rien de commun avec ceux dont on vient de parler; c'est à eux seuls qu'il appartient de travailler pour la décharge & recharge des marchandises, ballots, balles, tonneaux, &c. qui y sont portés ou qui arrivent par les carrosses, coches & autres voitures publiques. Les fermiers généraux choisissent & reçoivent ces *gagne-deniers* qui composent une communauté, qui a sa discipline, ses réglemens & sa confrérie, dont Sainte Barbe est la patrone. On fait une espéce d'apprentissage parmi ces *gagne-deniers*; celui qui veut y entrer, & qui a de la protection, se fait inscrire pour la premiere place vacante, & paye des droits qui peuvent monter à huit cens livres à-peu-près; ils sont subordonnés aux principaux commis de la douane; ils en reçoivent les ordres, ainsi que de l'inspecteur général des manufactures & des visiteurs pour l'ouverture des balles, ballots pour l'envoi des draperies à la halle aux draps, des toiles à la halle des toiles, & des livres à la chambre syndicale des libraires. Le nombre de ces *gagne-deniers* peut être de vingt, plus ou moins. On n'y reçoit que des sujets d'une fidélité éprouvée. Ils font entr'eux une bourse commune & se rendent compte les uns aux autres. Pour les ballots pesant deux cens leur salaire est réglé à quatorze sols, & pour ceux pesant cent livres, à sept sols. Les derniers reçus sont maîtres de la confrérie pendant deux ans, & tous les ans il se fait l'élection d'un nouveau maître à la place du plus ancien des deux; ce sont aussi les nouveaux qui ont soin de graisser les haquets, & de voir s'ils sont en état. Pour les charges trop pesantes, ils se servent de charrettes, & pour les plus legeres de crochets. Ces *gagne-deniers* portent encore, à la foire Saint-Germain, les marchandises qui arrivent à la douane pour être vendues à la foire,

& ils sont chargés de conduire hors de la ville celles qui passent debout, pour empêcher qu'elles n'y soient déchargées en fraude du *transit*.

GAGNE-PAIN, se dit de tout travail, artifice, metier qui sert aux hommes à gagner leur vie dans les professions qu'ils embrassent.

GAGNE-PETIT, pauvre compagnon coutelier qui roule devant soi ou qui porte sur son dos une petite boutique garnie d'une meule, d'un marteau & d'une pierre à affiler pour aiguiser & raccommoder divers ouvrages de menue coutellerie. On donne à ces ouvriers le nom de *gagne - petit*, à cause du gain médiocre dont ils se contentent.

GAGNER *un œillet*, façon de parler parmi les fleuristes, pour dire que de la semence qu'on a faite il est venu quelque bel œillet nouveau : on dit, J'ai gagné cette année deux ou trois œillets.

GAGNERIE, *en terme de coutume*; ce sont toutes sortes de biens provenans de la terre.

GAIAC, ou GAYAC, bois qui croît dans les Indes orientales & occidentales, celui de l'Amérique nous vient en grosses & longues bûches; l'arbre est de la hauteur du noyer; le mâle & la femelle ne sont différens, que par les feuilles. Les ébénistes l'emploient dans leurs ouvrages de marqueterie. Il y a une gomme nommée *gayac*, qu'on apporte des Indes, en gros morceaux qu'on ne distingue de l'arcançon que par son odeur qui est agréable & balsamique. On cultive aussi le *gaiac* en Europe; mais il n'y jette point de gomme, comme il fait aux Indes; son bois, son écorce, sa gomme, l'huile qu'on en fait sont fort connus en médecine. L'écorce & la gomme sont fort diaphorétiques, dessiccatifs, apéritifs, propres pour les rhumatismes, la goute sciatique, &c. & le bois de *gaiac* rapé entre dans les décoctions sudorifiques.

GAILLARD, se dit métaphoriquement d'un arbre bien verd, bien vif, & dont les branches sont vigoureuses. Qu'on *vienne*, dit *la Quintinie*, *à greffer heureusement une branche sur un pied bien vif & bien sain, il en viendra un arbre verd & gaillard.*

GAILLARDE, *en terme d'Imprimerie*: corps de caracteres qu'on appelle *interrompus* & qui n'ont pas de proportion avec les autres. Les fondeurs, pour les distinguer, mettent le cran au-dessus, au lieu qu'aux corps réguliers ils le mettenr au dessous. Voyez *Imprimerie*.

GAIN, est le profit qu'on tire de son industrie, de sa profession, en un mot, d'un commerce, négoce ou métier qu'on fait. On distingue *gain honorable* & *gain illicite*; le premier est celui que produit un commerce légitime, comme le commerce en gros & en détail; & l'autre vient du commerce usuraire, qui n'est que trop commun à Paris, comme on l'a déja dit au mot *Gage*.

GAINE, étui de couteau & de quelques menus ferremens de chirurgie : on le disoit aussi des fourreaux d'épées, d'où sont venus les termes de *dégaîner* & de *rengaîner*. Le mot *gaîne* a donné son nom à la communauté des maîtres gaîniers de la ville & fauxbourgs de Paris, qualifiés, dans leurs statuts de maîtres gaîniers, fourreliers & ouvriers en cuir bouilli. Ils ont été érigés en corps de jurande dès l'an 1323; mais cette communauté n'a reçu sa derniere perfection que par les réglemens du 21 Septembre 1560, donnés sous le régne de *François II*. Aucun n'est reçu maître, qu'après six ans d'apprentissage sous un maître de Paris, & fait chef-d'œuvre. Les fils de maître en sont exempts

& font admis à la maîtrise, après une légere expérience. Les ouvrages qu'ils font, font des boëtes, des écritoires, des tubes de lunettes d'approche, des coffres & cassettes, des fourreaux d'épées & de pistolets & autres semblables ouvrages couverts de chagrin, de marroquin, de veau & de mouton. Ils font aussi des flacons & des bouteilles de cuir bouilli, & la préparation de ces cuirs bouillis fait une des principales parties du métier du *gaînier*.

GAINE, *en botanique*, se dit des fleurons & demi-fleurons d'un petit tuyau qui commencent par cinq petits filets qui naissent des parois internes des fleurons & des demi-fleurons.

On emploie aussi ce terme pour exprimer certains fruits, dont la figure aproche de celle de la *gaîne* d'un couteau, & en général, des enveloppes de différentes choses qui ressemblent à une *gaîne*, au moins en ce qu'elles font plus longues que larges.

GAINIER, arbre qu'on appelle *arbre de Juda*, ou *arbre de Judée*; il croît en Provence & en Languedoc; il est de moyenne grandeur, & porte des branches garnies de feuilles qui font alternes, arrondies, vertes en dessus & en dessous; ses fleurs qui naissent du tronc & des grosses branches, paroissent au premier beau tems, avant les feuilles, & font légumineuses, purpurines, aigrelettes & suivies d'une gousse à deux cosses qui renferment plusieurs semences taillée en forme de rein & qui a la figure d'une gaîne de couteau, ce qui a fait donner, à cet arbre, le nom de *gaînier*. Il y a le *gaînier à fleur blanche*, le *gaînier à grandes siliques*, le *gaînier du Canada*, le *gaînier de la Caroline*. De la *graine d'un gaînier* de l'Amérique, *Bradeley* dit en avoir élevé un qui est devenu un assez grand arbre; mais on le plante, ajoûte-t-il, plus communément contre une muraille qu'en pleine terre, & à decouvert. Il donne, aux mois de mars & d'Avril, des fleurs en grappes couleur de rose, même avant que les feuilles soient dévelopées. La plante est assez dure par elle-même pour résister aux gelées d'Angleterre. Le *gaînier* se plaît dans la terre franche; & l'auteur cité pense qu'il tiendroit bien sa place, dans des bosquets, parmi d'autres arbrisseaux à fleurs.

GAL, ou GALL, arbrisseau odoriférent qui naît dans une isle du comté de Lincoln en Angleterre, formée par le Trente, l'Idell & le Dun.

GALANGA, ou GLAYEUL, plante, dont deux espéces, la grande & la petite. Voyez *Glayeul*.

GALANS, terme qui a vieilli & qui signifioit, chez les confiseurs, pelures d'oranges & de citrons tournées & confites.

Les merciers tailleurs d'habits donnoient aussi le nom de *Galans* à des nœuds de rubans dont ils ornoient les habits, les chapeaux, & que les dames mettoient dans leurs coëffures.

GALATINE, *en terme de cuisine*, est un entremets de poulardes, chapons désossés, comme de cuisses de dindon, de poulets, d'une tête de veau remplie de farce de poulardes, &c.

GALBANUM, gomme qui découle par incision de la racine d'une plante ferulacée qui croît dans les grandes Indes. Il nous vient du Levant, par la voie de Marseille, deux sortes de *galbanum*, l'un en larmes & l'autre en masse; cette drogue est d'un grand usage en médecine, & entre dans la composition de plusieurs emplâtres.

GALE, sorte de fruit ou excrois-

fance qui vient fur une efpéce de chêne qu'on nomme *rouvre*, & fert à la teinture & autres ufages. Les meilleures *noix de galle* font celles de Smyrne, d'Alep & de Tripoli ; celles de France viennent de Gafcogne & de Provence, & leur font beaucoup inférieures. Il y a trois fortes de *galles* du Levant, les noirâtres, les vertes & les demi-blanches ; les vertes & les noires fervent à teindre en noir, les demi-blanches à teindre les toiles. Les teinturiers en foie fe fervent des *galles* de France, pour faire le noir écru ; l'*encre* fe fait avec des *galles* noires ou vertes, & elles entrent dans la compofition du noir des corroyeurs & autres ouvriers en cuir. Les *noix de galle* font du nombre des drogues qui font communes aux teinturiers du grand & du petit teint, mais les teinturiers du petit teint, fur-tout, en font une grande confommation dans l'achevement des noirs.

GALE, ou CHANCRE, en fait d'arbres, fignifient la même chofe. Les bois de bergamote, des bobines, des petit mufcats font fujets, dit *la Quintinie*, à être *galeux*.

Les fleuriftes appellent auffi *gallet*, ou *chancres*, des taches qui viennent fur les fanes de l'œillet & gagnent peu-à-peu jufqu'au cœur, fi on n'a pas foin de couper celles qui en font attaquées.

GALE, maladie de la peau, éruption de puftules entre les doigts, aux mains, aux poignets, aux bras, aux jarrets, aux cuiffes, aux jambes, fouvent par tout le corps, excepté au vifage. Ces puftules font précédées & accompagnées d'une grande démangeaifon. Voyez le *Dictionnaire de Santé* pour les différentes fortes de *gales* & leur guérifon.

Les chiens, les chevaux, comme les hommes, font fujets à la *gale* ; pour l'ordinaire elle ne vient aux chiens, que d'un fang échauffé & corrompu. Pour les en guérir, on peut, entr'autres remédes, prendre une livre de fain-doux, trois onces d'huile commune, quatre onces de fleur de foufre, du fel bien pilé & paffé, de la cendre bien menue, deux onces de chacun : on fait bouillir le tout enfemble jufqu'à ce que le fain-doux foit entiérement fondu : on remue le pot dans lequel tous les ingrédiens font, pour qu'ils s'incorporent tous l'un dans l'autre ; l'onguent étant fait, on en graiffe tout le corps du *chien galeux*, mais, en plus grande quantité, fur les endroits où il y aura de la *gale*, & toujours à l'ardeur du foleil ou devant le feu ; avec cela il faut le tenir proprement & le laver deux fois par jour avec la leffive ; fi le poil venoit à tomber au *chien*, il faudroit alors le laver avec de l'eau de féves & le graiffer avec du vieux oing ; ce reméde feul guérit les *chiens de la gale*, fait revenir le poil & mourir les puces.

Un *cheval* fait connoître qu'il a la *gale*, quand il fe frotte à un endroit plus qu'aux autres, comme aux jointures, aux jambes, à la queue, au crin ; fi l'endroit qui demange eft pelé, ou plus gros que de coutume, c'eft marque que le *cheval a la gale* ; quelquefois elle eft repandue par tout le corps, & fouvent croît-elle peu-à-peu, tantôt dans un endroit, tantôt dans un autre. Les *chevaux* font fujets à deux fortes de *gale*, à la *vive* & à l'*ulcérée* ; la premiere ne pouffe rien, au-deffus du cuir, qu'une farine ou craffe & fait tomber le poil, elle eft très-difficile à guérir : elle vient ordinairement d'avoir fouffert la faim & le froid ; l'autre fe manifefte davantage, & eft d'une guérifon plus facile que la premiere.

Un cheval *galeux*, à la tête ou au col, eſt ſaigné au chef; s'il eſt *galeux* à la poitrine, aux épaules, aux bras, au dos, aux flancs, on le ſaigne aux arts, & on le purge comme pour le *farcin*. Voyez *Farcin*. On réitere cette purgation pluſieurs fois, s'il eſt beſoin, & on lui fait avaler trois ou quatre priſes de pilules de cinnabre, deux pilules à chaque fois; elles purifient le ſang. Si un cheval a la *gale* au ſortir de l'hiver, à l'entrée du printems, on le ſaigne au col, on le met à l'herbe, on l'y laiſſe nuit & jour; & s'il ne guérit pas, on le frotte abondamment avec des onguens convenables pour la *gale*; s'il devient *galeux* en été, on le ſaigne abondamment, on lui donne du ſon mouillé, des herbes hachées menu, comme de la patience, de la fumeterre, de la chicorée ſauvage, une poignée de l'une & de l'autre, demi once de ſoufre, le tout mêlé avec le ſon qu'on lui donne, ſoir & matin, pendant huit jours; ſi le cheval devient *galeux* en automne, on lui donne à manger la racine de ces mêmes herbes; s'il refuſe de les manger, on en fait une décoction dans trois chopines de vin blanc, en ayant coulé une pinte, on y mêle une once de ſoufre en poudre: on lui fait avaler le tout le matin, l'ayant tenu bridé deux heures avant, & autant après. *Voyez* de plus les ouvrages qui traitent des maladies des *chevaux*.

GALÉE, inſtrument de bois, dont les compoſiteurs d'Imprimérie ſe ſervent, pour y placer leurs lettres, à meſure qu'ils en ont formé une ligne ſur leur compoſitoire. Ces ouvriers compoſent en *galée*, tant qu'il n'y a point encore aſſez de quoi faire autant de pages, qu'il en faut, pour dreſſer une forme; la *galée* ſert auſſi à porter les formes ſur le marbre, quand on veut les dreſſer, ou les impoſer. Voyez *Imprimerie*.

GALERE: Les menuiſiers & les charpentiers donnent ce nom à une eſpece de gros rabot, dont le fût eſt traverſé de deux chevilles, qui ſervent à le pouſſer & à le manier. Ils dégroſſiſſent, avec cet outil, les bois difficiles; auſſi ne s'en ſert-on qu'à deux ouvriers, qui le tirent & le pouſſent alternativement.

GALERE: Les cuiſiniers donnent ce nom à une farce de poularde, ou autre choſe, qu'ils ſervent piquée de deux douzaines de hazelettes de ris de veau, une de chaque côté, en forme de rames de *galere*.

GALET, petit caillou que la mer roule ſur ſes bords. Le choix & l'avantage du *galet* étant très-conſiderable pour la préparation de la morue ſéche, l'ordonnance de la marine, de 1681, en a fait un titre exprès, qui eſt le cinquieme du dernier livre.

Les *jouailliers* appellent *diamant de galet* une eſpece de criſtal qui ſe trouve dans quelques cailloux ou *galets* des côtes de Normandie, qu'on a de la peine à tirer du caillou, parce qu'il eſt facile à s'éclater au contre-coup du marteau.

GALETTE *de cocol* ou *Bourre de ſoie*. Les réglemens de 1667 pour les manufactures de ſoie, défendent d'employer de la *galette* ou *bourre de ſoie*, dans les velours, les taffetas, tabis pleins, ou autres étoffes de ſoie, les plus conſidérables.

GALETTE, *en cuiſine*, eſt un gâteau cuit au four, fait avec de la farine, du beurre & de l'eau; les meilleures ſont avec du beurre, du lait & des œufs; on en fait de feuilletée, & de pâte ferme.

GALIMAFREE, *en cuiſine*, eſt un

un ragoût de restes de viandes dépecées par morceaux, mis dans une casserole, avec eau, sel & poivre, si c'est de la viande blanche : on ajoûte à la viande grise un peu de vinaigre ou de vin, avec une pointe d'échalottes.

GALION, nom que les Espagnols ont conservé, & qu'ils donnent à une partie des vaisseaux, qu'ils emploient au commerce des Indes occidentales. Ils envoient chaque année deux flottes ; l'une pour le Mexique qu'il appellent la flotte ; l'autre pour le Pérou, qu'ils nomment les *galions*. Ces *galions* sont au nombre de huit, tous vaisseaux de guerre, & tous pour le compte du roi, si chargés de marchandises, qu'il ne leur est pas facile de se bien défendre, quand ils sont attaqués. L'armement s'en fait à Cadix, & leur voyage est de deux ans ; la charge des *galions* est toujours plus riche, que celle de la flotte. On nomme *galionistes* les marchands d'Espagne, qui font le commerce des Indes espagnoles, par les *galions* ; & *flotistes*, ceux qui le font par la *flotte*.

GALIPOT, gomme ou résine liquide, épaisse, & blanchâtre, qui sort du pin, par les incisions qu'on lui fait ; on l'appelle encens blanc, & encens de village, parce que l'on s'en sert dans les paroisses de campagne, au lieu du véritable encens, ou de la pastille, qu'on brûle dans les églises de ville ; cette gomme est d'un très-grand usage. La *térébenthine commune*, dont les imprimeurs se servent pour leur encre, les maréchaux pour leurs remedes, les marchands de vernis pour leur gros vernis, se fait en fondant le *galipot blanc* : l'essence de térébenthine est *un galipot*, mis à l'alambic aussi-tôt qu'il est sorti des pins. Les peintres & maréchaux en consomment beaucoup. La poix grasse de Bourgogne est du *galipot fondu* avec de la térébenthine commune, & de l'huile de térébenthine. La poix-résine est du *galipot* cuit, jusqu'à certaine consistance. Le brai ou arcançon est un *galipot* préparé, & presque brûlé. La poix noire, enfin, soit dure, soit molle, est du *galipot*, mêlé avec du goudron, qui lui donne la couleur noire.

Le *galipot* de l'Amérique est semblable au *galipot d'Europe*, mais il n'a pas une si mauvaise odeur. C'est une gomme qui découle d'un très-grand arbre, dont les feuilles sont assez semblables à celles du laurier. Les épiciers-droguistes vendent quelquefois ce *galipot* pour *gomme émeline*.

GALLON, se dit en Normandie du côté de Caën, d'une mesure de liqueurs, contenant deux pots, ou la moitié d'un septier. Ce *gallon* n'est guères différent de celui d'Angleterre, & il y a même de l'apparence, qu'il y a passé de Normandie avec *Guillaume le Conquérant*. . . . En Touraine, on nomme *gallon* une petite boëte qui sert à mettre les prunes séches, qu'on appelle *pruneaux*. . . . . Les épiciers appellent aussi *gallons* certaines boëtes rondes & peintes de diverses couleurs, qui viennent de Flandres, dans lesquelles ils enferment plusieurs sortes de marchandises, surtout les drogues & les épiceries.

GALON, tissu d'or, d'argent, de soie, de laine, & quelquefois seulement de fil. Les *galons* d'or & d'argent servent à galonner & orner les habits des personnes de l'un & l'autre sexe qui sont riches & de beaucoup qui le veulent paroître. On s'en sert aussi pour les ornemens d'églises & les ameublemens des palais & des grandes maisons. Les *galons* d'or, d'argent & de soie se font à Paris, à Lyon &

ailleurs, ainſi que les *galons* de ſoie & de laine pour la livrée. Voyez *Tiſſutier-Rubanier*.

GAMBAGE, ſorte de droit que payent les maîtres braſſeurs.

GANGRENE, mortification, corruption dans les parties molles du corps, accompagnée d'inſenſibilité, de couleur livide & d'une odeur cadavéreuſe qui en exhale. Voyez le *Dictionnaire de Santé*.

GANGUES, petit caillou, ou petites parcelles de pierres dures qui ſe rencontrent dans l'antimoine, lorſqu'on le tire de la mine.

GANSE, cordonnet d'or, d'argent ou de ſoie, quelquefois rond, quelque fois quarré, qui ſe fabrique ſur le boiſſeau, avec des fuſeaux; ou ſur un métier, avec la navette. La *ganſe* tient lieu de boutonnieres pour arrêter & boutonner les boutons. Les chapeliers en retrouſſent leurs chapeaux. La *ganſe* fait une portion conſidérable du négoce des merciers & du travail des paſſementiers-boutonniers & des tiſſutiers-rubaniers...... Les Joailliers nomment *ganſes* des attaches de diamans, qui, par leur monture, forment des eſpéces de boutonnieres.

GANT, c'eſt ce qui ſert à couvrir la main, ſoit pour la propreté ou pour la garantir du froid, du ſoleil, ou des autres injures de l'air. Les *gants* d'homme & de femme ſe fabriquent d'ordinaire avec des cuirs & peaux de chamois, de chevre, de chevreau, de mouton, d'agneau, d'élan de cerf, de daim, de chevreuil, de bufle, &c. apprêtées & paſſées en huile ou en mégie. On fait auſſi de *gants* de tricot, & ſur le métier, avec la ſoie, le fleuret, le coton, le lin, le chanvre, la laine & le poil de caſtor filés: on en fait encore de velours, de ſatin, de taffetas, gros-de-tours, ras de Saint-Maur, étamine, drap & toile. Les *gants* de peau & d'étoffes ſont de la dépendance du métier de gantiers-parfumeurs; & ceux qui ſe font au tricot & au métier, ſe vendent par les marchands bonnetiers. Pour les *gants* de toile, ils appartiennent aux marchandes lingeres. Paris, Vendôme, Grenoble, Avignon, Blois, Montpellier & Grace ſont les villes où il ſe fabrique le plus de *gants*. On fait des *gants de canepin* d'un cuir très-délié qui ſe leve de deſſus la peau des agneaux ou chevreaux, ſi fins & ſi legers, qu'une paire toute entiere peut ſe tenir dans la coque d'une groſſe noix: on en envoie de Rome par curioſité. Les *gants fourrés* ſont des *gants* garnis de poil ou de laine en-dedans pour les rendre plus chauds, on s'en ſert au lieu de manchon. Les fauconniers ont un gros *gant* de cuir très-épais, ordinairement de peau de cerf ou de bufle qui couvre la main & la moitié du bras pour empêcher que l'oiſeau ne la bleſſe avec ſon bec ou avec ſes ſerres. Les mitaines, les moufles ſont des eſpéces de *gants* dont les doigts ne ſont point diviſés, à la réſerve du pouce.

Les maîtres gantiers compoſent, à Paris, une communauté conſidérable; leurs anciens ſtatuts ſont du mois d'Octobre 1190, confirmés par le roi *Jean* en 1357, & en Juillet 1582, ſous le régne de *Henri III*. Ces ſtatuts ont été renouvellés, confirmés & augmentés par *Louis XIV*. en Mars 1656. Pour être reçu maître *gantier*, il faut avoir fait quatre ans d'apprentiſſage, ſervi chez les maîtres trois autres années, en qualité de compagnon, & fait chef-d'œuvre. Les fils de maître ne font qu'une expérience. Il y a, à la tête de cette communauté, quatre maîtres & gardes jurés prépoſés pour tenir la main à l'exécution des ſtatuts & des ordonnances. Chaque

juré reſte deux ans en charge ; tous les ans, les deux plus anciens ſortent & on en élit deux nouveaux, en préſence du procureur du roi du châtelet. Ces maîtres gantiers-parfumeurs ont leur confrérie établie en l'égliſe des SS. Innocens. Sainte Anne eſt leur patrone.

GANT, ou GANS ; fleur qui vient de graine, dit *Morin*, de trois différentes couleurs, blanche, rouge & incarnate. La feuille de cette fleur eſt comme la bourrache, ſinon qu'elle eſt plus grande & moins rude ; ſa tige s'éleve quelquefois à trois pieds de terre, & ſe couvre de quantité de boutons qui ſont comme une longue pyramide ; & quand les fleurs ſont ouvertes, il ſemble que c'eſt autant de *gans*, ce qui lui en a fait donner le nom. Cette plante veut beaucoup de ſoleil & une terre à potager.

GANTS *Notre-Dame*, en terme de botanique, ſe dit de l'ancolie, de la digitale & de la gantelée, eſpéce de campanule, dont trois eſpéces qui ſe multiplient de graines qu'on ſeme en Mars & qui ne fleuriſſent qu'au bout de deux ans.

GANTELET : les relieurs de livres donnent ce nom à une bande ou large courroie de cuir fort, mais maniable, avec deux trous aux extrémités par leſquels il paſſent le pouce de la main droite. Cette courroie fait deux tours, couvre preſque toute la main, ſert à garantir l'ouvrier de l'impreſſion de la ficelle avec laquelle il ſerre le livre fortement entre deux nœuds, après qu'il a collé la couverture, pour achever d'en former la nervure..... Les bourreliers, malliers, cordonniers, ſavetiers & autres, qui travaillent en cuir, ſe ſervent auſſi d'un *gantelet* pour ſerrer le fil de leurs coutures.

GANTES, ou JANTES, piéces de bois d'orme un peu courbées, dont on ſe ſert à faire le cercle des roues de carroſſe, de charrettes & autres voitures roulantes ; c'eſt un des principaux bois de charronnage. Voyez *Orme*.

GARANCE, racine qui ſert aux teinturiers à teindre en rouge ; ſon écorce eſt rouge, ſe moëlle couleur d'orange ; elle produit une plante de trois à quatre pans de hauteur. La feuille eſt longue, ſemblable à celle du grenadier, ſa graine eſt noire ; de la groſſeur d'un grain de poivre, & ſe recueille en Août & en Septembre. On en cultive beaucoup en Flandre, en Zélande & en France. La graine ſe ſeme en Mars, au décours de la lune, dans une terre médiocrement humide, qui doit avoir été profondément labourée & fumée avant l'hiver. On laiſſe groſſir ſes racines pendant dix-huit mois entiers, & on arrache, en Septembre, les plus groſſes, tems où l'on recueille auſſi la graine de la garance & où l'on coupe les feuilles pour ſervir de fourrage aux animaux. Une garanciere peut durer dix ans, ſans qu'il ſoit néceſſaire de ſemer de nouvelles graines. La culture pendant ces dix ans, ne conſiſte que dans un labour chaque anné, & à lever au mois de Septembre les racines qui ont le plus profité. On met au ſoleil ou à l'ombre, ſi c'eſt dans un pays chaud, les racines arrachées, pour enſuite les réduire en poudre & les ſerrer dans de doubles ſacs, de peur qu'elles ne s'éventent. La *garance* fraîche donne une couleur plus vive ; celle d'un an donne plus de couleur, & celle qui vieillit perd de ſa qualité & de ſa vivacité. La *garance* la plus groſſiere ſe tranſporte en pipe ; & la plus eſtimée, qu'on appelle *garance de grappe*, ſe tranſporte en balle. Les epiciers diviſent la *garance* en *garance* en branches,

garance grappe ou robée, & *garance* non robée. La *garance* en branches & la racine, n'a d'autre préparation que d'être séchée; la *garance* grappe ou robée, est celle dont on a ôté la premiere écorce & le cœur, & qu'on a réduite en poudre grossiere; la *garance* non robée est la *garance* en branches pulvérisées. La meilleure est la *garance* grappe ou robée. La *garance* a ses propriétes en médecine; la décoction de sa racine, prise au poids d'une demie drachme, provoque l'urine; cuite en eau miélée, elle désopile le foie, la rate, les reins, &c.

GARANTIE, chez les ouvriers; c'est l'obligation où sont tenus, par exemple, les maçons, charpentiers, couvreurs, &c. de *garantir* leur ouvrages pour raison de la construction ou du rétablissement d'un édifice, ces ouvriers sont *garants* de leurs ouvrages pendant dix ans, à compter du jour qu'ils sont achevés; si durant ce tems, il survient quelque ruine qui procéde du vice de l'ouvrage, ils sont obligés de le réparer à leurs dépens..... *Action en garantie*, est une action par laquelle on somme un *garant* de payer pour celui qu'il doit *garantir* de droit, ou à la *garantie* duquel il s'est engagé volontairement; ainsi *garantir*, est cautionner une personne, repondre pour elle. Il se dit aussi des marchandises & autres choses semblables; mais alors ce mot signifie *certifier* qu'une chose est telle qu'on l'a dit.

GARÇON: on appelle, chez les marchands, *garçons de boutique* ou *garçons de magasin*, ou même simplement *garçons*, des apprentifs qui, ayant fait leur tems d'apprentissage servent encore, chez les marchands, le nombre d'années marqué par les statuts de leur corps, avant que de pouvoir être reçus à la maîtrise. Il y a des apprentifs qui, quoique reçus maîtres, se fixent à la qualité de *garçons*; c'est de ces maîtres *garçons*, comme on les nomme, que dépend, en partie, l'heureux succès du commerce d'un marchand. Les marchands banquiers nomment tous ceux qui les aident dans leur négoce *commis*.... On dit des compagnons ou apprentifs qui travaillent chez les artisans, *garçon menuisier*, *garçon tailleur*.. *Garçons de pelle*, ce sont des gagne-deniers qui se tiennent sur le port de la Gréve ou sur les autres ports de la ville de Paris où arrivent les bateaux de charbon; ce sont eux qui, avec de grandes pelles de bois, ferrées, remplissent les mines & minots dans lesquels se distribue cette marchandise.... On nomme *garçons* compagnons dans l'exploitation des carrieres de pierre de taille, les ouvriers qui travaillent à couper & souchever les pierres dans le fond de la carriere pour les distinguer du maître carrier & des ouvriers qui font tourner la roue, en montant le long de l'échellier qu'on appelle *manœuvres-carriers*.

GARDEROBE, ou AURONE, plante dont la vertu particuliere est d'écarter, par son odeur âcre, les vers & les teignes de tous les endroits où on la met, & de préserver par-là les habits & autres meubles de laine du ravage de ces insectes. Voyez *Aurone*.

GARDES, *en terme de venerie*, se dit des ergots des sangliers ou des os de derriere les jambes proche les pieds; ce sont ces deux os qui forment la jambe à toutes les bêtes noires.

GARDE, *en jurisprudence*, est une faculté que quelques coutumes accordent aux peres, meres, aïeuls ou aïeules, de jouir des biens de leurs mineurs pendant un tems

qu'elles réglent, avec la faculté de profiter des fruits, sans en rendre aucun compte. La *garde* est différente suivant les coutumes qui l'accordent. Dans la coutume de Paris il y a la *garde-noble* & la *garde-bourgeoise*; la premiere est ancienne; la seconde fut accordée par *Charles V*, 9 Août 1371, & par *Charles VI*, 5 Août 1390. Le *gardien noble* ou *bourgeois* fait les fruits siens, tant que la *garde* dure, c'est-à-dire qu'il jouit du revenu de ses enfans mineurs, sans en être comptable; & il peut se les approprier, mais aux conditions *de payer & acquitter les dettes & arrérages des rentes que doivent lesdits mineurs, les nourrir & entretenir selon leur état, payer les charges annuelles que doivent les héritages, & entretenir iceux héritages de toutes réparations viageres, & ensuite, de la garde, rendre lesdits héritages en bon état*; coutume de Paris, *art.* 267. La *garde-noble* dure aux enfans mâles jusqu'à vingt ans, & aux femelles jusqu'à quinze accomplis. La *garde bourgeoise* dure aux enfans mâles jusqu'à quatorze ans, aux femelles jusqu'à douze ans finis & accomplis, pourvu que celui qui a la *garde* ne se remarie point; car dans ce cas-là, la garde finit. Voyez *la jurisprudence actuelle* de M. DENISSART, *tom.* 1, *p.* 555 *& suiv.*

GARDE-CHASSE est celui qui est établi pour la conservation de tout ce qui appartient à la jurisdiction des chasses, comme de procurer, par sa diligence, l'exécution de tout ce que les ordonnances des rois ont prescrit, de prévenir, détourner, empêcher tous les abus que les mêmes ordonnances ont défendu, & de dresser des procès-verbaux & rapports contre tous ceux qui sont tombés en contravention. Un *garde-chasse* n'est reçu, dans les capitaineries royales, que par son capitaine; il doit sçavoir lire & écrire, demeurer dans l'endroit commis à ses soins, faire ses fonctions en personne, ne s'absenter que pour cause de maladie, ou pour causes légitimes, avec permission de son capitaine, & n'exploiter que pour matiere de chasse. *Voyez* sur tous les devoirs d'un *garde-chasse*, les *articles II, VI, VII, IX, &c. de l'ordonnance du mois d'Août* 1669.

GARDES, *juges-gardes des monnoies*; premiers juges des monnoies dont les appellations ressortissent à la cour des monnoies. Leur fonction est de veiller sur tout le travail de la monnoie, à ce qu'il soit fait suivant l'ordonnance, de peser, rebuter, & faire refondre les espéces trop foibles de poids & d'aloi.

GARDE-MARTEAU, officier des eaux & forêts commis dans une étendue de pays pour la conservation des bois, qui *garde le marteau* avec lequel on marque le bois qu'on doit couper dans les forêts du roi, quand on fait des ventes; il assiste aux jugemens intentés pour le fait des eaux & forêts; il y a voix délibérative, même droit de tenir siége en l'absence du maître & du lieutenant. Les fonctions & prérogatives des *gardes-marteaux* sont détaillées dans un titre particulier de l'ordonnance des eaux & forêts contenant cinq articles.

GARDE-NOTE, ou TABELLION; officier qui ne passe point les actes & contrats, mais qui en conserve les notes & minutes. Voyez *Notaires*.

GARDE DES FOIRES : ce sont des officiers établis dans les foires pour en conserver les franchises & juger des contestations en fait de commerce, survenues par leur durée : on les nomme *Juges conservateurs*.

GARDES *de Nuit*, *à Paris*,

ce sont des sentinelles commises par les prévôt des marchands & échevins pour veiller la nuit sur les ports à la conservation des marchandises qui y ont été mises à terre.

GARDE-ROLLES, officier de la grande chancellerie qui *garde* les rolles des oppositions qui se font au sceau à la résignation des offices de ceux qui ont des créanciers.

GARDE DES SCEAUX, est un grand officier du royaume à qui le roi commet la *garde des sceaux* de la grande chancellerie.

GARDE dans les six corps des marchands : ce sont ceux qui sont choisis & élus parmi les maîtres de chaque corps pour tenir la main à l'exécution des statuts & réglemens qui concernent chaque corps en particulier.... *Garde magasin*, est celui qui a le soin des marchandises qui sont dans un magasin.

GARDE, *en termes de manufactures d'étoffes*, sont les morceaux de bois qui sont au bout des rots pour empêcher les rots de s'écarter & qui servent aux mêmes usages que les grosses dents des peignes des métiers des tisserands en toile.

GARDE, *en terme de balancier*, sont de certaines membrures ou piéces qui sont partie de la balance romaine. Il y a dans une balance la *garde du crochet*, la *garde forte* & la *garde foible*.

GARDE DES ORDRES : c'est le troisieme officier de la communauté des maîtres en fait d'armes de la ville de Paris, & qui est le dépositaire des archives. On en élit un nouveau tous les deux ans..... Dans la même communauté on appelle *garde-salle* le prévôt d'un maître en fait d'armes.

GARDER *le chamois en chaleur*; c'est, *en terme de chamoiseur*, échauffer les peaux dont on fait le chamois, après qu'elles ont été passées en huile, en les mettant sous les couvertures de laine.

GARDEROBES, nom que les coffretiers-malletiers donnent aux grands coffres qu'ils font. Par leurs statuts, ces *garderobes* doivent avoir quatre pieds & demi de longueur, trois pieds de haut & deux pieds de large, & être ferrées à sept bandes, dont quatre de fer forgé. Les demi *garderobes* n'ont que cinq bandes, dont il doit y en avoit trois de fer forgé.

GARDIENS, ceux à qui la gardenoble & bourgeoise est déférée. Voyez *Garde*.

GARDON, petit poisson d'eau douce qui se pêche comme le goujon, & s'apprête, en cuisine comme la carpe.

GARE, GARER : c'est se détourner & se ranger, & c'est le terme d'un voiturier par eau. Les *gares* sont des lieux marqués sur les rivieres au-dessus, ou au-dessous des ponts, pertuis, ou autres passages difficiles, dans lesquels les bateaux doivent s'arrêter & se retirer, pour laisser le passage libre aux premiers venus. Les maîtres des ponts & pertuis ne doivent donner aucune préférence aux voituriers, mais les laisser suivant le rang de leur arrivée aux *gares*. Il y a sur la riviere de Seine des lieux désignés par les prévôt des marchands & échevins de la ville de Paris aux marchands voituriers par eau, pour y arrêter & tenir leurs bateaux, jusqu'à ce qu'il y ait place dans les ports, où cependant il ne leur est permis de n'entrer qu'à leur rang, & suivant qu'ils sont arrivés aux *gares*.

GARE, *en terme de chasse*, est aussi le terme, dont se sert celui qui laisse courre, & entend partir le cerf de la reposée, afin de faire connoitre aux piqueurs qu'il est lancé.

GARENNE ; bois taillis ou bruyere, où les lapins vivent en liberté, s'y nourriffent. Le *clapier* différe de la *garenne*, en ce qu'il eft un endroit particulier, bien muré, & bien maçonné, où l'on nourrit des lapins domeftiques. Les *garennes*, non fermées de murailles, ne font point permifes en France fans lettres-parentes du Roi, à caufe du dégât que les lapins font aux environs de leurs demeures. C'eft au feigneur de la paroiffe que le droit de *garenne* appartient exclufivement à tout autre. Une bonne *garenne* eft expofée au levant ou au midi, parce que le lapin, qui aime la chaleur & le foleil, ne veut point terrer au Nord, & rarement au Couchant ; font terrein doit être fec, médiocrement léger, tenant un peu du fable, fans être ni trop fort, ni trop menu pour que le lapin y puiffe faire des terriers qui ne s'éboulent point. On plante dans une *garenne* beaucoup de pruniers fauvages, fraifiers, framboifiers, muriers, genêts, grofeilliers, romarins, & furtout un grand nombre de genévriers. Le lapin eft très-friand de la graine de ces arbriffeaux. Si le terrein ne produit pas d'herbes par foi-même, on y feme du laceron, du feneçon, du thym, du ferpolet, des chicorées, laitues, choux, éclaires, chardons, navets, pois, &c. Il ne faut point pratiquer au lapin, ni loge, ni ruiffeau pour boire. Il ne fçait que trop bien fe loger fous terre, & rien ne lui eft plus contraire que l'eau. Le lapin ne quitte point le lieu où on l'a mis quand il eft bien choifi, s'il ne lui plaît pas, quoi qu'on faffe, il n'y refte point. On peuple & on repeuple une *garenne*, ou en achetant un certain nombre de femelles pleines, qu'on y jette, & dont on laiffe multiplier la race, fans la chaffer les deux premieres années, & fort peu la troifieme, ou par le fecours du *clapier*; voie plus prompte, plus fûre, & qui coûte moins ; ainfi le *clapier* fert à deux fins très utiles, fçavoir à peupler & à repeupler les *garennes*.

L'article X. de l'ordonnance du roi du mois d'Août 1669, porte : » Voulons que ceux qui feront convaincus d'avoir ruiné ou ouvert » des halots, ou raboulieres, qui » font dans nos *garennes*, ou en » celles de nos fujets, foient punis » comme voleurs.

L'article XIX. porte auffi que » nul ne pourra établir *garenne* à » l'avenir, s'il n'en a le droit par » les aveux & dénombremens, pof» feffions, ou autres titres fuffifans, » à peine de cinq cens livres d'a» mende, & en outre être la *garen*» *ne* détruite & ruinée à fes dépens.

GARENNE *à poiffon*, eft un lieu qu'on ajufte de maniere que les poiffons viennent s'y retirer. Il fe fait dans les rivieres poiffonneufes & fablonneufes une forte de *garenne* que les pêcheurs appellent un fond ou une porte, & qui fe pofe dans les lieux les plus découverts, où le foleil donne pendant les grandes chaleurs.

GARGARISME, remede liquide, dont on fe fert pour fe laver la bouche, la gorge, fans en rien avaler. On s'en fert pour les maladies de la bouche, des gencives, de la luette, du gofier. Voyez le *Dictionnaire de Santé*.

GARIERE, *en terme d'oifeleur*, s'entend d'une efpece de petite rigole faite exprès, pour cacher le reffort d'un filet, nommé *guide*.

GARNI, *dans les manufactures d'étoffes*, fe dit de celles qui font bien conditionnées. Un drap bien *garni* de laine, un fatin bien *garni* de foie, font des étoffes, où les fabriquans ne les ont point épar-

gnées, soit dans la chaîne, soit dans la trême.... Un *magasin bien garni* est celui où y a beaucoup de marchandises & des meilleures... les marchandes de modes *garnissent* les robes des dames, &c. C'est les enjoliver.... Les tapissiers *garnissent* des sofas, des chaises, des fauteuils, &c. C'est les rembourrer. Le fourbisseur *garnit* une épée, c'est y mettre la garde & la poignée ; un chapelier *garnit* un chapeau, c'est y coudre la coeffe, ainsi des autres... Les doreurs en cuir sont nommés dans leurs statuts *garnisseurs & enjoliveurs*, & les selliers lormiers dans leurs anciens statuts, *selliers garnisseurs*.

GARNITURE, *en terme d'imprimerie*, se dit de diverses sortes de bois avec lesquels les imprimeurs-compositeurs serrent leurs formes dans leurs chassis, tels que sont les bois de fond, les bois de tête, les biseaux.

GAROT, assemblage, ou jonction des os des épaules, ou bas de l'encolure & des crins du cheval. Ces animaux sont sujets à se fouler le *garot*, soit en se mordant l'un & l'autre en cette partie, soit que ce mal leur arrive autrement. S'ils l'ont entamé ou blessé, on lave la plaie avec de l'eau de chaux, ou de l'eau-de-vie & du savon. Le *garot* d'un cheval blessé & meurtri par les arçons de la selle trop larges, & entr'ouverts, se guérissent, en appliquant dessus un restrinctif fait avec bol en poudre, vinaigre & blancs d'œufs, qu'on bat avec un morceau d'alun, gros, comme à-peu-près un œuf, pendant environ un demi quart d'heure, jusqu'à ce que le tout soit en écume fort épaisse, dont on frotte toute l'enflure, qu'on couvre après du restant de l'écume. On laisse ce premier appareil dix ou douze heures, puis on recommence d'en faire autant. Si le mal de *garot* est grand, on saigne le cheval au col, & deux jours après, on réitére la saignée; si l'enflure n'est que légere, la saignée est inutile : s'il y a inflammation, on bassine le mal avec eau de chaux ; puis on met par-dessus quelque bon onguent, & on couvre le *garot* d'une peau d'agneau. *Voyez*, pour un plus ample détail, les livres qui traitent des maladies des chevaux.

GAROT *d'arçon* : c'est une arcade dans une selle à cheval, qui est élevée de deux ou trois doigts au dessus du *garot* du cheval.

GAROU, petit arbrisseau, dont le tronc est souvent gros comme le pouce, divisé en plusieurs branches longues d'environ un pied & demi, menues, belles, droites, garnies en tout tems de feuilles vertes, semblables à celles du lin, mais plus grandes & plus larges & visqueuses. Les fleurs ramassées plusieurs ensemble, sont petites & blanches ; après les fleurs, paroît un fruit à-peu-près gros comme celui du myrte, ovale, charnu, rempli de suc, verd au commencement, rouge quand il est mûr. Il renferme une semence oblongue, il purge violemment, & a une âcreté corrosive ; cependant les perdrix & plusieurs autres oiseaux en sont friands.

GAROUILLE, drogue commune qui sert aux teinturiers du grand teint & du petit teint. Elle vient de Provence, du Languedoc, & du Roussillon, & est employée dans la nuance de la couleur gris de de rat.

GARROT : C'est un gros bâton un peu court, qui sert à serrer les cordes qui lient & arrêtent les fardeaux, caisse & balles de marchandises sur les charrettes & bêtes de somme.

GARUM, saumure de chair ou

de poiſſons ſalés qui empêche les ulcéres corroſifs de devenir plus grands, ſi on les étuve.

GATEAU. Piéce de pâtiſſerie à pâte ferme, ou feuilletée, fait avec du lait, de la farine, des œufs, du ſel & du beurre; outre ces *gâteaux* communs, on en fait d'amande, au fromage, au gras & au maigre. *Voyez* les livres ſur la cuiſine.

GATEAUX, *en terme de fondeur de gros ouvrages*, ce ſont les morceaux de cire, dont on remplit les creux des moules, dans leſquels on veut jetter les ſtatues.

GATE-PATE, ſe dit de pâtiſſiers, de boulangers peu habiles; comme *gâte-métier*, *gâte-bois*, *gâte-cuirs*, &c. de tous les ouvriers qui façonnent mal toutes les matieres qu'ils emploient, ainſi que *gâte-métier*, de tous les marchands & artiſans qui donnent leurs marchandiſes ou leurs ouvrages à trop grand marché.

GATINE, minéral qui ſe trouve mêlé avec le fer.

GAUDE, plante qui croît dans toutes les provinces du royaume; il en croît beaucoup du côté de Pontoiſe; celle qu'on cultive eſt meilleure que celle qui vient ſans culture. On la ſeme claire dans les terres légeres, en Mars & en Septembre, elle eſt mûre en Juin ou Juillet. Dans les pays chauds elle ſéche ſur pied, dans les pays froids on la fait ſécher: on ne la cueille que quand elle eſt très mûre, il faut prendre garde qu'elle ne ſoit mouillée. La plus rouſſette eſt la meilleure. Les teinturiers s'en ſervent pour teindre en jaune.

GAUFFRE, rayon de miel qui eſt encore dans ſa cire, ou plutôt la cire qui contient le miel.

GAUFFRE, eſt auſſi une menue piéce de pâtiſſerie qui ſe fait beaucoup en certaines provinces & chez les bourgeois. Pour faire des *gauffres* on prend des œufs frais, on les délaye avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron verd haché, de l'eau de fleur d'oranges, du ſucre fin. On délaye le tout enſemble, on y met enſuite de la crême juſqu'à ce que la pâte ſoit liquide. Quand la pâte eſt prête, on fait chaufer le *gauffrier*, on le frotte en dedans avec de la bougie pour empêcher les *gauffres* de tenir. Quand le *gauffrier* eſt chaud, on y met de cette pâte plein une cuiller à bouche, cela ſuffit: on renferme le *gauffrier*, on le remet ſur le feu. Quand elle eſt cuite d'un côté on la retourne de l'autre, on la retire enſuite pour la mettre ſur un rouleau de bois, on les courbe toutes chaudes. Quand elles ſont toutes faites, on les met dans un lieu ſec juſqu'à ce qu'on les ſerve.

GAUFFRER; c'eſt imprimer ſur les rubans, les velours, les ſatins, les camelots & autres étoffes certaines figures on façons, avec des fers à *gauffrer*. Les fers avec leſquels ſe fait la *gauffrure* des étoffes & des rubans, ſont diverſement gravés. Les gauffreurs, à Paris, ſont appellés par lettres de maîtriſes, maîtres *découpeurs-égratigneurs*, parce qu'outre la *gauffrure*, ils ſe mêlent de découper, piquer & moucheter les taffetas, les ſatins, & autres étoffes avec des fers ou inſtrumens deſtinés à cet uſage. Ce ſont auſſi eux qui font les mouches, dont les femmes ſe chargent le viſage.

GAUFFRIER, inſtrument de pâtiſſier, qui ſert à faire cette eſpéce de patiſſerie légere, compoſée de fleur de farine & d'œufs, que l'on ſert ſur les tables en façon d'entremets: cet inſtrument eſt de fer en forme de longues tenailles, au bout deſquelles ſont deux piéces de fer plat, ſur leſquels ſont gravés

en creux des espéces de treillis, ou petits quarrés : c'est entre ces deux piéces raisonnablement chaudes, que se cuit la pâte dont on fait les gauffres.

GAULE, grande perche de bois, longue & menue, dont on se sert à plusieurs ouvrages dans les manufactures. Les teinturiers particuliérement s'en servent pour étendre & mettre dessus les soies, les fils & les laines au sortir de la teinture, afin de les essorer & sécher... *Sécher à la gaule* chez les nattiers, c'est étendre sur une perche les cordons de natte de paille, à mesure qu'ils sont tracés, afin de les mettre en état d'être ourdis à la tringle.

GAULER, c'est battre avec une *gaule* de certains arbres fruitiers, pour en faire tomber les fruits, comme les noix, les pommes, &c.

GAYETANE, nom que *Maurin* donne à une anémone à peluche, dont les premieres fleurs sont blanches, & les dernieres purpurines, mêlées de fleur de pêcher.

GAZE, étoffe de soie ou de fil. Les unes ou les autres unies, brochées ou rayées, servent aux habillemens & ornemens de femmes. Celles de fil pour les coëffures, manchettes, tours de gorge, &c. Celles de soie pour les fichus, écharpes, &c. Il y a des *gazes* brochées d'or, d'argent ou de soie, de diverses couleurs : ceux qui les fabriquent à Paris, sont du nombre de férandiniers, & sont nommés *gaziers*. Il vient des Indes des *gazes* à fleurs or & argent sur un fond de soie : les piéces portent ordinairement dix-neuf à vingt aunes de long, il en vient aussi de la Chine, parmi lesquelles il s'en trouve de gauffrées ; leur longueur & largeur sont de onze aunes sur deux tiers.

GAZON, motte de terre garnie de petites herbes, & qui fait, en partie, l'ornement des jardins de propreté : le *gazon* naît naturellement ou par culture : on se sert du premier pour faire des parterres entiers, des boulingrins, des rampes, des talus & des glacis : l'autre se seme, & sa semence ordinaire est la graine de bas-pré. Pour la semer, on a un morceau de terre plus ou moins grand, tel qu'on le souhaite ; on le laboure pour que la terre en soit bien ameublie ; on la passe au rateau, on en unit la superficie, & on épierre cette terre s'il en est besoin ; si le fonds est mauvais, on y supplée en répandant une peu de bonne terre transportée ; on y seme la graine fort épaisse, pour que le *gazon*, qui en naîtra, le soit aussi ; on la couvre de terre, & on arrose la superficie, pour faciliter la graine à paroître plutôt ; on choisit un temps calme pour la semer également. On peut semer le *gazon* en tout temps ; c'est une graine qui leve assez vîte & avec assez de facilité ; mais la saison la meilleure est l'automne. Si la commodité ne le permet pas, on peut le semer au printemps ; il a encore du temps à bien lever, avant que les chaleurs l'en empêchent.

Le *gazon* nouvellement semé ne vient pas toujours pur, parce qu'il est mêlé d'autres graines qui jettent des herbes qui en ôtent la beauté. Il faut avoir soin, à la premiere levée du *gazon*, d'en arracher toutes les méchantes herbes. L'entretien du *gazon* consiste à faucher le *gazon*, trois ou quatre fois par an, s'il en a besoin : il y a des endroits où on le fauche tous les quinze jours : plus l'herbe est coupée, plus elle s'épaissit & devient belle : c'est de-là qu'un *gazon* tire toute sa beauté, qui, pour n'y trouver rien à redire,

doit être tellement ras, qu'un brin ne passe pas l'autre : on doit de temps en temps éborder les pourtours du *gazon* avec le cordeau, ou à l'œil, si ce sont des volutes ou autres compartimens où le cordeau soit inutile ; c'est ce qui en fait l'agrément.

Pour conserver le *gazon*, non-seulement on le fauche très-souvent, mais encore on le bat, quand il est trop haut, en y roulant dessus un gros cylindre, ou rouleau de bois ou de pierre, afin d'affaisser & d'arraser l'herbe de bien près. Un *gazon* négligé devient difforme par la suite du temps ; l'herbe y vient par touffes séparées, l'une de l'autre, & ne formant plus un tapis uni & ras il dégénere en chiendent & mauvaises herbes, qu'il faut entiérement détruire pour en semer d'autre : ce qu'on évite, si l'on sçait entretenir un *gazon* comme il faut.

Pour *gazonner* des compartimens de jardin, quand on a choisi son *gazon*, soit dans un pré, ou ailleurs, on le coupe par piéce quarrée, de l'épaisseur d'environ de trois pouces, & large d'un pied & demi ; cela fait, on couche la bêche presque sur la superficie de la terre : on la pouce contre la piéce de *gazon* taillée : & l'ayant coupée entre deux terres, on l'enleve & on la porte seule, ou avec plusieurs autres, au lieu qui leur est destiné : si ce sont des allées que l'on veut mettre en *gazon*, d'abord on met le terrein de niveau, puis le long d'un cordeau on place les piéces de *gazon* qu'on a levées ; elles doivent se bien joindre. Pour cela les plaqueurs ont une batte à la main avec laquelle ils battent le *gazon*, pour qu'il soit tout de niveau ; mais il est mieux de semer les grandes piéces de *gazon*, que de les plaquer, la semence en est moins grande ; il n'y a que les petites rampes, glacis, talus, bordures de bassins & autres qu'on peut plaquer, encore l'évite-t-on autant qu'on peut ; quand le *gazon* est plaqué, il faut simplement l'arroser pour le faire joindre à terre sur lequel il est placé : cet arrosement facilite les racines à s'y incorporer & à y prendre nourriture.

GEAI, oiseau, dont le plumage est bigarré, rouge, verd, bleu, blanc, noir, gris, de la grosseur d'un pigeon ; il vit de fruits, de pois & de noix. Ces sortes d'oiseaux font bien du dégât dans les jardins, où ils mangent les cerises & les pois qu'on y seme ; aussi les prend-on aux piéges, pour se garantir de leurs insultes.

GEANDE, nom que les fleuristes donnent à une tulipe, qui est colombin rouge & blanc, & qui n'est guères fautive.

GEANT : les mêmes fleuristes nomment ainsi une tulipe de couleur d'agriote, tirant sur le colombin & blanc terni.

GEINDRE, chez les maîtres boulangers de la ville & fauxbourgs de Paris, est leur maître garçon.

GELÉE, sorte de confiture transparente, qui n'est autre chose que du jus ou suc de fruit, cuit avec le sucre, congelé en se refroidissant. La belle *gelée* de pomme vient de Rouen. Tours est en réputation pour la *gelée* de groseilles. Les *gelées* des fruits sont rafraîchissantes.

On fait aussi des *gelées* de viandes, qui servent pour les entremets. C'est une espéce de restaurant : elle se fait avec des pieds de veau & un bon coq ; elle est susceptible de plusieurs couleurs ; les amandes pilées, & passées à l'ordinaire, la rendent *blanche* ; les jaunes d'œufs, *jaune* ; la cochenille, *grise de lin* ; le jus de béterave, *rouge* ; la violette du tournesol, *violette* ; & le

jus de poirée, *verte*, qu'on fait cuire pour en ôter la crudité.

GELINOTE, poule engraissée dans une basse-cour: on donne aussi ce nom à la femelle d'un *faisan*; mais on entend proprement, par ce nom, la *gelinote de bois*, qui est la *gallina corylorum*, *gallina silvestris* des naturalistes, a la chair très-délicate & très-aisée à digérer: elle nourrit beaucoup & fournit les sucs les plus épurés: on la recommande pour guérir les douleurs néphrétiques: cette poule sauvage ressemble à la perdrix. Les *gelinotes* s'apprêtent en cuisine comme le faisan.... Il y a des *gelinotes* d'eau, qui sont moitié poule & moitié canne, de différens plumage & grandeur.

GEMME: on nomme *sel gemme*, le sel en pierre, qui se tire des salines & mines de sel: la meilleure espéce de sel gemme vient des mines de Wilisca en pologne, d'Eperie dans la haute Hongrie, & de Cardonne, dans la principauté de Catalogne. Dans les lieux où il n'y a point de sel marin, ou depuits, ni de fontaines salées, on se sert de ce sel. Les teinturiers en consomment dans leurs teintures, & les épiciers en font le trafic à paris.

GENDASSE, espéce de gravelée, dont les teinturiers se servent. Voyez *Gravelée*.

GENEGUIN, espéce de coton filé, que les marchands estiment peu, n'étant pas d'un gros débit.

GENESTOLE, herbe assez semblable au *genêt*, appellée *genêt des teinturiers*: les verges néanmoins sont plus minces & plus courtes, aussi bien que ses feuilles, ses fleurs & ses gousses: on la nomme encore *herbe de pâturage*: cette herbe ne se garde, que quand elle a été cueillie en maturité. Les teinturiers s'en servent pour teindre en jaune les étoffes de peu de conséquence.

GENET, arbrisseau, dont plusieurs espéces; le *genêt ordinaire*, le *genêt d'Espagne*, & le *genêt blanc*: le *genet ordinaire* s'éleve jusqu'à la hauteur de trois à quatre pieds; quelquefois il est plus haut: il donne plusieurs branches ou rameaux droits, longs, minces & verdâtres, à trois ou quatre angles, garnis de feuilles vertes, petites le plus souvent, au nombre de trois portées sur une même queue: ses fleurs sont jaunes, suivies d'une gousse platte, composée de deux cosses d'un pouce, & quelques lignes de longueur, sur un quart de pouce de largeur, & qui renferme des semences taillées en forme de rein; ses fleurs sont vomitives, & les cendres de toute la plante diurétiques: on fait de ses branches des balais. Cet arbrisseau croît dans les lieux incultes, & est commun en France, en Italie & en Allemagne.

Le *genét d'Espagne* est différent du *genet ordinaire*, non seulement par sa grandeur, par l'odeur douce de ses fleurs, & par ses branches pleines d'une moëlle fongueuse, mais encore par ses feuilles qui ne sont jamais par trois sur une même queue. On le cultive dans les jardins: il se multiplie de graine qu'on séme une ou deux dans un pot, pour ensuite en déplanter l'un ou l'autre des deux pieds, qu'elles auront produit, & les replanter dans un pot, rempli d'une terre à potager bien criblée, le temps de semer le *genêt* est le mois de Mars; il aime une belle exposition, point trop chaude: quand ces *genêts* plantés dans des pots sont devenus forts, on les dépote, & on les plante en pleine terre, aux endroits du jardin les plus convenables: la fleur de cet arbrisseau fait un fort bel effet dans un grand parterre, ou dans de longue plattes-bandes. La

fleur du *genêt d'Espagne* purge fortement par en-haut sans aucun danger: l'eau des fleurs est bonne contre la pierre : la graine pilée, & bue au poids d'une demi-drame, purge par le bas ; mais elle nuit à l'estomac : on la corrige avec du miel rosat, qu'on y mêle avec des roses & du mastic.

Le *genêt blanc* s'éleve si haut & si promptement qu'on le pourroit compter avec les arbres ; il pousse plusieurs branches, desquelles s'élevent une quantité de brins délicats & pointus, qui s'étendent jusqu'à la hauteur d'un pied & demi, ou deux pouces, & ses brins jettent de certaines petites feuilles, faites comme celle de la rue, & des fleurs en grande quantité, qui sont rouges par le fond & toutes blanches dans le reste : cette espéce de *genêt* veut du soleil médiocrement & une terre à potager : on l'arrose dans les chaleurs & il vient de graine.

Les Anglois ont plusieurs sortes de *genêts* qu'ils cultivent dans les serres : on les multiplie de graine, & ils se plaisent dans une terre séche & sablonneuse. Les botanistes distinguent plusieurs sortes de *genêts*, le *genêt commun*, le *genêt à fleur blanche*, le *genêt d'Espagne*, le *genêt d'Hongrie*, le *genêt de Portugal*, le *genêt à feuille de mille-pertuis*, le *genêt purgatif*, le *genêt épineux commun*, le *genêt épineux d'Allemagne*, & le petit *genêt épineux d'Angleterre*.

GENETTE, plante qui jette des feuilles longues comme celle du lin dont les fleurs sont jaunes, faites en croissant comme les gousses de pois. Elle n'a pas de pointe comme le *genêt*, auquel elle ressemble beaucoup, & produit d'une seule tige quantité de verges longues & fermes ; sa graine vient dans les gousses, comme celle de la vesce. Cette plante se trouve dans les collines & les bois, fleurit en Mai & Juin. L'eau distillée des fleurs est bonne pour la pierre.

GENETIN : nom qu'on donne à un vin blanc d'Orléans, & au raisin qui le produit.

GENEVRIER, arbre qui rend, par incision, une espéce de gomme blanche, semblable au mastic, nommée *sandaraque*, ou *sandarec* ; elle est blanche quand on la cueille, & devient rousse avec le tems ; cet arbre qui devient quelquefois assez grand, porte des feuilles petites, étroites, rondes, piquantes & toujours vertes, des fleurs qui sont des châtons à plusieurs écailles, dont le bas est garni de quelques bourses pleines de poussiere. Les fruits naissent dans des endroits séparés, quoique sur le même pied qui porte les châtons. Ces fruits sont des baies assez charnues dans lesquelles on trouve ordinairement trois osselets durs, voutés sur le dos & applatis dans les autres faces. Ces osselets renferment chacun une semence oblongue.

Il y a le *genévrier* domestique & sauvage ; l'un & l'autre est toujours verd, son bois sent bon & dure plus de cent ans sans se corrompre : on en brûle, ainsi que de sa graine, pour dissiper le mauvais air. Les baies en sont bonnes à manger, stomacales & saines : on en fait aussi une boisson ; il aime les terres pierreuses & les montagnes. On fait de l'extrait de *geniévre*, dont les allemands se servent comme de la thériaque, de l'essence de *geniévre*, de l'eau, du ratafia de *geniévre*, du syrop de *geniévre*, &c. Les Anglois ont aussi deux espéces de *genevrier*, l'espéce commune, & celui de Suéde. Toutes les deux espéces, dit *Bradeley*, résistent aux plus dures gelées & méritent par cette raison, & leur belle verdure, de trouver place parmi

les autres arbres, toujours verds d'un parterre. Son fruit se seme au mois de Mars dans une terre légere sans l'arroser ni lui donner aucun amandement; il leve au bout de deux mois. Il doit rester deux ans dans le carreau où on l'a semé avant que d'être transplanté & sans en prendre d'autre soin que de le nettoyer des mauvaises herbes.

GENISSE, jeune vache qui n'a point souffert les approches du taureau: on en fait un grand commerce dans les foires; il faut les choisir de bonne espéce & de gros corsage: on les laisse tetter l'espace de deux mois, puis on les accoutume à l'herbe petit à petit, après les avoir sevrées. On éleve beaucoup de *génisses* où il y a quantité de pâturages gras; c'est le profit d'une maison de campagne. On ne doit point laisser faillir les *génisses* qu'elles n'aient au moins deux ans & demi. il y a des *génisses* tardives qui ne désirent le taureau qu'à trois ou quatre ans, & il y en a qui le désirent à dix-huit mois; il faut retenir celles-ci & avancer les autres. Les *vaches*, portent neuf mois, & portent si l'on veut, toutes les années, pourvu qu'elles n'aient pas passé dix ans, car elle ne valent plus rien que pour la boucherie. Il faut attendre que ces animaux soient en amour pour leur donner le taureau; les unes le sont plutôt, les autres plus tard; c'est ce qui fait que nous avons de veaux toute l'année, mais plus en hiver qu'en été. Dans les pays chauds on ne fait faillir les vaches qu'aux mois de Février & de Mars; c'est l'usage des Italiens. Voyez *Vache* & *Taureau*.

GENOISE: *Morin* donne ce nom à une tulipe qui est tristamin, rougeâtre & jaune.

GENOISE est aussi une espéce de pâtisserie assez saine, & agréable au goût, faite avec du citron verd ou confit, deux macarons, six biscuits d'amandes améres, un morceau de moëlle de bœuf, de la marmelade de fleur d'oranges, quatre jaunes d'œufs, de sucre & de la crême convenablement, le tout pilé & mêlé ensemble, mis par petits morceaux entre deux abaisses: on le fait faire ou on le fait cuire, au four sur une feuille de cuivre, on le glace ensuite & on le sert pour entremets.

GENOUILLET, plante ainsi nommée, à cause que ses tiges & ses racines sont noueuses.

GENOUILLEUX, les botanistes appellent plantes *genouilleuses* celles qui ont des racines épaisses qui demeurent à fleur de terre, qui ne sont point unies, mais qui paroissent de plusieurs piéces, & sont pourtant jointes ensemble à la maniere du genou qui joint la cuisse à la jambe.

GENS DE MAIN-MORTE. L'*article* 8 *de l'édit de Décembre* 1691 comprend, sous ce titre, les archevêques, évêques, abbés, prieurs, doyens, prévôts, archidiacres, chapitres, curés, chapelains, monasteres, fabriques, commandeurs séculier & régulier, universités, facultés, colléges, administrateurs d'hôpitaux, maires & échevins, consuls, syndics, capitouls, jurats, manans & habitans des villes, bourgs, bourgades, villages & hameaux; & tous ceux ci-dessus qui possedent des biens à ce titre, sont reputés *gens de main morte*, relativement à ces biens, ne peuvent les aliéner ni les vendre, si ce n'est en certains cas de necessité & d'utilité publique, en observant les formalités prescrites; & ils ne peuvent aussi en acquérir sans la permission du roi.

GENS DU ROI: sous cette dénomination on comprend les avocats & procureurs généraux des cours

ſouveraines, les avocats & procureurs du roi des juſtices royales & leurs ſubſtituts. Les fonctions de ces magiſtrats ſont de porter la parole & de donner des concluſions dans les cauſes où le roi, l'égliſe, les communautés religieuſes & laïques, les hôpitaux, les mineurs & le public ſont intéreſſés. Les *gens du roi* ne peuvent entrer dans la chambre du conſeil, lorſque les juges délibérent.

GENTIANE, plante dont la racine eſt médicinale, ſa tige s'éleve pluſieurs pieds de haut; elle eſt creuſe, liſſée, polie & coupée par quantité de nœuds, d'où ſortent deux à deux, & toujours en diminuant de grandeur de feuilles larges & d'un verd rougeâtre, aſſez ſemblables à celles du plantain. Les fleurs qui ſuivent la diviſion des nœuds ſont jaunes & la graine eſt plate, ronde, liſſée & légere. On ſe ſert de ſa racine contre les poiſons, & même contre la peſte; elle eſt ſudorifique & ſe prend avec ſuccès dans les fiévres intermittentes, ce qui lui a fait donner le nom de *quinquina* d'Europe, elle entre auſſi dans la compoſition de la thériaque. La *gentiane* croît dans la Bourgogne, en quelques endroits des Pyrénées & des Alpes. Il y a pluſieurs eſpéces de *gentiane*; la plus employée ſe nomme *grande gentiane*. Les Anglois n'en connoiſſent qu'une eſpéce qu'ils cultivent dans les jardins.

GEOLIERS: ce ſont des perſonnes auxquelles la garde des priſons & le ſoin des priſonniers eſt confié. Ces *géoliers* ne peuvent commettre d'autres perſonnes en leur place, mais ils peuvent ſe faire aider par des *guichetiers* & autres gens dont ils ſont reſponſables. Les droits qui ſe payent aux *géoliers*, pour la garde des priſonniers, s'appellent *gîte*, ou *geolage*.

GERANICUM, plante dont un grand nombre d'eſpéces connue ſous le nom de *bec de grue* ou de *cygogne*; ce ſont des plantes exotiques.

GERBE, *en agriculture*, aſſemblage de pluſieurs javelles ou épis de bled coupés & liés enſemble avec de bons liens de grande paille. Quand les *gerbes* ſont liées, on les charrie à la grange; ſi, pendant qu'on les lie, ou lorſqu'elles ſont liées & miſes par triots, il y ſurvient une pluie, on doit, après que cette pluie eſt paſſée, mettre chaque *gerbe* les épics en-bas pour les laiſſer ſécher, puis on les tranſporte à la grange où on les entaſſe.

GERBE *d'oſier*. L'ordonnance de la ville de Paris veut que les *gerbes* d'oſier ronds & rouges ſoient chacune de quatre pieds de liens, & pareillement les *gerbes* de ployon de même moiſſon ou meſure.

GERBE, *en terme de fontainier*, eſt une jonction de trente ou quarante tuyaux qui ſont des jets d'eau peu élevés qui repréſentent une *gerbe*; c'eſt pourquoi on dit *une gerbe d'eau*. Ces jets ne ſe font que dans les lieux où il y a beaucoup d'eau à dépenſer dans un baſſin.

GERBÉE, c'eſt une botte de paille à demi-battue où il reſte encore quelque grain propre à nourrir les beſtiaux & les chevaux. La *gerbée* de froment eſt la meilleure pour les chevaux de prix & auſquels on veut conſerver le boyau ſans défaut.

GERBER, & ENGERBER, c'eſt mettre en *gerbes*... Les marchands de vin qui ont quantité de muids dans leur cave, ſe ſervent de ce mot pour ſignifier mettre les pieces de vin les unes ſur les autres en maniere de *gerbes*.

GERFAUT, oiſeau de proie & de leurre qui ſert à la volerie: on le prend en faiſant ſon paſſage en

Allemagne ; il eſt bien empiété, a les doigts longs, grands & puiſſans, aſſez difficile à faire, & bon à tout gibier. Après l'aigle, c'eſt l'oiſeau le plus fort; il eſt moindre de taille, mais il eſt plus grand que l'autour : c'eſt un bel oiſeau, fier, hardi, il a les jambes bleues ou vertes, les griffes ouvertes & de couleur fauve ; il eſt gaillard à la montée, comme on le voit au vol du milan & du héron, il chaſſe auſſi aux grues & aux cignes. Les meilleurs *gerfauts* viennent de Norwege & de Danemark ; ils ſont excellens pour voler l'outarde.

GERMAIN, (SAINT) poirier dont le fruit tient peu à la queue ; dure juſqu'en Décembre : ſa chair eſt fort tendre, d'un grand goût, a beaucoup d'eau. Ce poirier, dit *la Quintinie*, demande un terrein humide.

GERMANDRÉE, plante vivace & médicinale, dont les racines ſont ligneuſes, fibreuſes & rampantes; elle eſt fébrifuge & diaphorétique, & entre dans la thériaque.

Il y a la *germandrée d'eau* différente de la précédente par ſes feuilles velues & blanchâtres, & par ſon odeur d'ail, elle croît dans les endroits marécageux. Cette plante eſt auſſi fébrifuge, bonne contre les vers, & entre dans la thériaque : les autres eſpéces de *germandrée* n'y ſont pas employées.

GERME, *en agriculture*, ſe dit de la partie d'une graine qui renferme en petit la plante d'une même eſpéce : on doit avoir ſoin de bien conſerver les ſemences, afin que le *germe* ne s'altere point. Le *germe* des plantes ſe conſerve plus longtems dans les unes que dans les autres ; c'eſt ſelon que leur graine eſt plus ou moins groſſe, & que la pellicule qui la couvre a plus ou moins de force pour défendre ce *germe* des injures du tems. Le bled *germe* dans le grenier, quand il n'eſt pas bien ſec & qu'on ne penſe pas à le remuer ; c'eſt à quoi il faut faire attention.

GESSE, plante à fleurs légumineuſes & annuelle qui pouſſe des tiges branchues, applaties ou un peu anguleuſes, hautes d'un demi-pied environ, garnies de feuilles longues, étroites, d'un verd pâle, & deux à deux, au bout d'une côte terminée par une vrille ou main, par le moyen de laquelle elle s'accroche aux corps voiſins. Ses fleurs qui ſont blanchâtres & tachées dans leur milieu de couleur de pourpre noirâtre, donnent des gouſſes compoſées de deux coſſes qui renferment des ſemences anguleuſes & blanchâtres. On ſeme les *geſſes*, on les mange comme des pois, on les cultive dans les jardins où elle fleurit en Juin, & mûrit en Juillet & Août. Le jus de toute la plante, pris en breuvage, eſt bon contre les crachemens de ſang ; les autres eſpéces de *geſſes* ne ſont d'aucun uſage. Il y a une *geſſe ſauvage* qui croît aux bord des chemins, qu'on appelle *gland de terre*.

GIBECIER, faiſeur de *gibéciere*. Il y a, à Paris, une communauté dont les maîtres ſe qualifient maîtres *gibeciers-bourſiers*. La *gibeciere* eſt une eſpéce de grande bourſe ou de petit biſſac, ordinairement de cuir, & quelquefois de cuir couvert d'étoffe. Cette derniere ſorte de *gibeciere* ne ſert qu'aux charlatans & joueurs de gobelets. A l'égard des *gibecieres* de cuir, les unes ſont rondes & ſont propres aux chaſſeurs qui les tiennent attachées à une ceinture auſſi de cuir ; les autres ſont quarrées & ſervent aux grenadiers, ſoit à pied, ſoit à cheval, pour mettre leurs grenades, & à toute l'infanterie.

GIBIER, venaiſon, animaux pris à la chaſſe, bons à manger. Il y

y a le gros & menu *gibier*. Le *gros* comprend les bêtes fauves, comme cerfs, sangliers & autres; le *menu*, les liévres, les perdrix, beccasses, &c. Le *gibier* veut être mangé à propos, & dans le tems que son fumet est le plus agréable. Quand on l'apprête trop frais, il est insipide; & quand on tarde trop, il porte au nez. La haute venaison, pour être de bon goût, demande d'être un peu mortifiée.

GIBOYER, *en terme de chasse*, c'est chasser avec le fusil, à pied & sans bruit.

GIETER : c'est le nom que les Hollandois donnent à une espéce d'escope ou de pelle de bois creuse, dont ils se servent dans leurs blanchisseries pour arroser les toiles sur le pré.

GIGOT, ou ECLANCHE : partie du quartier de mouton de derriere, qu'on accommode, en cuisine, à la braise, à la sauce à l'angloise, aux choux-fleurs au naturel, aux choux-fleurs glacés au parmesan, & aux cornichons rôti tout simplement ou de la chicorée dessous. Voilà les manieres ordinaires.

GIGOTÉ, *chien gigoté*, se dit de celui qui a les cuisses rondes & les hanches larges, c'est signe de vîtesse.... En terme de manege, *gigoté* se dit d'un cheval qui a les cuisses fournies & proportionnées à la rondeur de la croupe.

GILLE, espéce de filet ou de grand épervier dont on se sert pour prendre le poisson. Il porte huit cens mailles, & porte autant de plomb de circonférence, & a près du double de l'épervier commun; sa hauteur, étant plié, est de plus de quinze pieds. Il faut trois personnes pour le jetter, une qui est aux environs du bateau à pêcher, & deux qui le jettent. On ne s'en sert que l'hiver, & en riviere haute.

GIMBLETTE, sorte de pâtisserie dure, de la grosseur du petit doigt, tournée en rond en maniere d'anneau.

GINGEMBRE, petite épice du nombre des quatre épices, qui nous vient des grandes Indes, & aussi des isles Antilles : c'est la racine d'une plante qui ne s'éleve pas beaucoup de terre; ses feuilles vertes & longues sont comme celles du roseau, & sa tige à-peu-près semblable. La fleur en est rougeâtre, mêlée d'un peu de verd : on fait sécher cette racine, qui est fort noueuse quand elle est parvenue à sa maturité sur des claies, soit au soleil, soit au four, & on la conserve dans des lieux secs. Le *gingembre*, pour être bon, doit être nouveau, sec, bien nourri, difficile à rompre, d'un gris rougeâtre au-dessus, résineux au-dedans, d'un goût chaud, piquant. Les peuples du nord font des confitures de *gingembre* qu'on dit excellentes pour le scorbut. Les Indiens le mangent en salade, mêlé avec quelques herbes, & assaisonné d'huile, de vinaigre & de sel. Sa qualité est de fortifier l'estomac, de reveiller l'appétit, d'aider à la digestion, & de résister à la pourriture & à la malignité des humeurs. Il convient dans les tems froids aux vieillards, aux flegmatiques, à ceux dont les humeurs sont grossieres & peu en mouvement, qui digerent avec peine, & qui sont sujets aux vents; mais il est percinieux aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

GINGEOLE. Voyez *Jujubes*.

GINGIDIUM, plante ombellifere, annuelle, propre pour la gravelle & pour la pierre, &c.

GINGIRAS, étoffe de soie des Indes, dont les piéces sont de neuf aunes & demie, & la largeur de deux tiers.

GINGUET, nom qu'on a donné à un petit vin sans force & dont

on croit trouver l'étymologie dans celui de guinguette, nom que le peuple a donné à ces petits cabarets situés aux environs de Paris. Ce petit vin, qu'on fait à la campagne, est la boisson des domestiques ; il se fait de raisins qui sont d'un très petit relief, comme gouais, tresseaux & autres. On fait encore du *ginguet*, en mettant de l'eau sur du vin, ce qu'on appelle autrement de l'*abondance*. Tout les vignobles, autour de Paris, ne donnent que du *ginguet*.

GIN-SENG, plante étrangere qui entre dans presque tous les remédes que les medecins Chinois donnent aux grands seigneurs, & qui produit de si bons effets, que les Tartares & les Chinois en font un très-grand commerce, & qu'elle est d'un beau revenu à l'empereur de la Chine. On en voit la figure dans le Recueil des lettres édifiantes, & on en trouve la description dans le Dictionnaire de Trévoux.

GIPON : nom que les corroyeurs & les hongroyeurs donnent à une lavette faite de morceaux de draps & autres étoffes de laine dont ils se servent pour imbiber les cuirs de suif. Il y a un autre *gipon* fait de toile de lin dont les corroyeurs se servent pour appliquer sur les cuirs l'eau d'alun qui est une préparation qu'ils donnent à ceux qu'ils veulent mettre en couleur, c'est-à-dire, en rouge & en verd. Les corroyeurs ont encore un autre *gipon* de serge pour le mouillage des cuirs de vaches qu'ils nomment *vaches étirées*.

GIRASOL, pierre précieuse qui approche un peu de l'opale, & qu'on appelle même *fausse opale*. Cette pierre se tire des mêmes lieux que l'*opale*, & peut être des mêmes mines.

GIRELLE, *en terme de potier de terre*, est le haut de l'arbre de la roue sur laquelle se place le morceau de terre glaise préparé pour en faire un vase ou quelque autre ouvrage de poterie.

GIROFLE & GEROFLE, fruit aromatique que porte un arbre du même nom, aussi nommé *giroflier* qui croît aux Moluques, dans l'isle de Ternate ; il est fort grand & fort gros, ne porte des fruits qu'au bout de huit ans, mais en peut durer cent. Il a son écorce semblable à celle de l'olivier, & ses feuilles à celles du laurier. Son fruit en tombant prend racine, & se multiplie sans culture. Le *girofle*, en commençant à paroître, est d'un blanc verdâtre ; en mûrissant il brunit & n'a besoin, pour devenir tel que nous le recevons que d'être séché au soleil. Ce fruit est en forme de clou, ce qui lui a donné sans doute le nom de *clou de girofle* ; il faut le choisir bien nourri, sec, facile à casser, piquant les doigts quand on le manie, d'un rouge tanné, garni, s'il se peut, de son fust, d'un goût chaud & aromatique & d'une odeur agréable, & rejetter ceux qui sont maigres, noirâtres, mollasses, & presque sans goût & sans odeur. On se sert du *clou de girofle* pour les apprêts des viandes & ragoûts. Les Hollandois confisent le *girofle verd* ; c'est une bonne confiture tendre, d'un goût agréable, qui donne peu de syrop. L'*huile de girofle* se tire par distillation ; quand elle est nouvelle, elle est blanche, dorée, & rougit en vieillissant. La meilleure est grasse, nage sur l'eau, est forte, pénétrante & conserve bien l'odeur & la saveur du *girofle*. On s'en sert en médecine, & on la croit souveraine pour les maux de dents. Les parfumeurs en font un grand usage : il est aisé de falsifier cette huile de *clou de girofle*. Le *clou de girofle* en poudre entre dans la composition des quatre épi-

ces dont les pâtissiers font une très-grande consommation, ainsi que les cuisiniers qui l'emploient dans les sauces & dans les ragoûts.

GIROFLÉE, plante appellée aussi *giroflier*, qui donne une fleur odoriferante connue parmi les fleuristes; il y en a de doubles, de simples, de blanches, de marbrées, de violettes & de jaunes. La premiere vient de graine & se seme au mois de Mars sur couche, dans des rayons & à claire-voie. Lorsqu'elle commence à lever, il faut la garantir des frimats de la saison, la couvrant avec des cloches, paillassons, grande paille ou fumier sec: on lui donne peu-à-peu de l'air pour qu'elle se fortifie; car en la découvrant tout d'un coup, elle se faneroit. Quand on plante les jeunes plants, on les met en plates-bandes, espacés l'un de l'autre d'un demi-pied: on les y laisse jusques à ce qu'ils fleurissent; c'est alors qu'on connoît si les *giroflées* sont doubles ou non, par leur bouton qui est gros & camard. On rejette toutes les simples, excepté quelques-unes; car les *giroflées doubles* ne grainent jamais. Les *giroflées* commencent à marquer à la fin du mois de Septembre, quand elles ont été plaintées de bonne heure, quelquefois aussi plus tard, & quelquefois même point du tout avant l'hiver. La graine de *giroflée* ne se recueille que l'année d'après qu'elle a été plantée. Quand on a remarqué les *giroflées* doubles, on les met dans des pots avec une terre composée moitié terreau, moitié terre à potager, ou dans des caisses larges de seize pouces sur tous sens. On leve les *giroflées* en motte, on les plante de même dans les pots ou les caisses, on les arrose & on les met à l'ombre jusqu'à ce qu'elles soient reprises; c'est pour garantir les *giroflées* du froid qui les feroit mourir, qu'on les met en pots ou en caisses, & que l'hiver on les place dans une serre, une chambre, une écurie, une cave, pourvu qu'elle ne soit pas humide. Quand les *giroflées* ne marquent pas avant l'hiver, on les couvre des grandes pailles pour qu'elles marquent au printems. On peut aussi semer les *giroflées* en pleine terre, sur un bout de planche bien labourée & fumée de terreau, ce qui se fait à la fin du mois de Mars. Pour que les *giroflées* durent long-tems en fleurs, on porte à l'ombre celles qui sont dans les pots, & on n'épargne point l'arrosement, si l'on veut avoir de belles fleurs & en quantité.

Il y a deux sortes de *giroflées jaunes*; la simple qui se multiplie de graine, & la double qui survient de marcotes ou de boutures. La premiere se seme au mois de Septembre, en pleine terre. Les nouveaux plants étant venus, on les plante en platebande, & on les cultive comme les autres fleurs des parterres. Pour la *giroflée jeune double*, elle se multiplie par marcotes: on en choisit les plus beaux brins, on les couche en terre; & quand ils sont arrêtés avec de petits crochets de bois, on jette de la terre par-dessus, ensuite on les arrose pour en faciliter la reprise. On marcote ces *giroflées* si tôt que la fleur est passée, ce qui arrive sur la fin du mois de Mai ou dans celui de Juin. Ces marcotes restent en terre jusqu'en Septembre ou Octobre, qu'on les leve pour les mettre en pleine terre ou dans des pots. Quoique cette espéce de *giroflée* ne craigne point le froid, il est bon, pour plus grande sûreté, de mettre dans des serres celles qui sont dans des pots. La *giroflée jaune simple* se multiplie aussi de marcotes. Le tems est aussi, quand la fleur en est passée; ce qui arrive vers le mois d'Octobre.

Les Anglois, outre l'eſpéce baſſe & annuelle de *giroflée* dont ils ſont des bordures, en ont encore cinq autres eſpéces. La *blanche double*, celle dont les fleurs ſont pourpres, l'eſpéce de diverſes couleurs, la grande brompton & celle qui fleurit la premiere année. Ils ont encore trois eſpéces de *giroflées de mer*, la commune, celle dont les fleurs ſont écarlates & celle qui fleurit blanc. Ces ſortes de *giroflées* ſont les bordures des grandes plates bandes, où on les plante dans les endroits les plus champêtres d'un jardin : leurs fleurs s'épanouiſſent en Mai, & durent long-tems, elles ſe plaiſent dans une terre forte : & on les multiplie en Août ou en Mars.

La *giroflée* éleve ſa tige, & a ſes feuilles faites comme la ſauge, à l'extrémité des branches ; & dans les nœuds, par-ci-par-là, il vient quantité de fleurs ramaſſées en bouquets : c'eſt ainſi qu'en parle *Morin* le fleuriſte. Dans quelques provinces on appelle cette plante *violier*, ou *giroflier* pour la diſtinguer de ſa fleur nommée *giroflée*. Les *giroſliers à fleurs jaunes* ont les feuilles un peu plus vertes & plus étroites que les autres *giroflées*. Il y a de ces *giroſliers à fleurs jaunes*, les plus communs de tous, qui naiſſent ſur les vieilles maſures. La fleur du *giroflier jaune* fait couler les urines, déſopile les viſceres, guérit les pâles couleurs, &c. On en fait auſſi une huile réſolutive bonne pour les rhumatiſmes.

GIRONNER : parmi les orfévres, c'eſt donner à un ouvrage la rondeur qu'il doit avoir..... Chez les chauderonniers, *gironner* un chauderon, c'eſt en arrondir le fond, en faire la quarre. Cette façon ſe donne ſur l'enclume ronde.

GIROUETTE, petite machine qui, tournant ſur ſon pivot, ſert à faire connoître d'où vient le vent. Les ſeigneurs ne peuvent empêcher leurs vaſſaux de mettre des *girouettes* ſur leurs bâtimens. Quelques auteurs exceptent les *girouettes quarrées* que l'on prétend être des marques de ſeigneurie, apparemment parce qu'elles ſont en forme de baniere. Voyez le *Code rural.*

GITE, *en terme de chaſſe*, eſt le lieu où le liévre retourne toujours. On appelle auſſi *gîte*, le repaire des bêtes ſauvages.

GITE *à la noix*, piéce de bœuf, qui ſert, en cuiſine, aux mêmes uſages que la tranche de bœuf.

GIVRE, ſorte de gelée blanche, ſi épaiſſe qu'elle s'attache aux branches des arbres, & y fait même glaçons pendans. Le *givre* qui fait mourir les chenilles & la vermine, nuit auſſi beaucoup aux arbres fruitiers.

GLACE : ce nom eſt donné par les jardiniers à des pommes plus groſſes que les autres, tout-à-fait verdâtres & blanchâtres, que *la Quintinie* n'eſtime pas.... Une autre eſpéce de pomme plus groſſe vers la queue que vers la tête, eſt nommée *glace*. On a auſſi donné le nom de *glacée-noire* à une pomme de la groſſeur & de la figure d'une reinette ordinaire & d'un rouge noir fort luiſant, à la reſerve du côté qui n'a pas été expoſé au ſoleil, & qui colore ſi peu que rien. Elle ſe garde juſqu'en Avril, & a toujours un goût de verd fort déſagréable.

GLACE, *en terme de confiſeur*, eſt un ſucre épaiſſi ſur les fruits qu'on a confi & qui y forme une maniere de *glace* qui en fait la beauté. La *glace* pour les marrons ſe fait avec du ſucre cuit à liſſé.

GLACE, liqueur fixée & durcie par le froid ; ce mot s'entend particuliérement de l'eau. L'uſage de

la *glace*, pour rafraîchir les boissons, est commun & utile dans les provinces les plus méridionales de la France, particuliérement en Provence & en Languedoc. On en fait à Paris une grande consommation, & ce sont les marchands limonadiers qui font le commerce des liqueurs en détail, qui font aussi celui de la *glace*; ils la vendent à la livre, & toutes les années ils en remplissent leurs glacieres, autant pour leur propre usage que pour la débiter en détail. Voyez *Glaciére*.

GLACE, dans les verreries, se dit d'une superficie unie, polie, transparente, faite ordinairement du plus beau verre qui se fonde. Les *glaces* mises au teint sont montées en diverses sortes de miroirs, comme les grands miroirs de chambre, les glaces de cheminées, les trumeaux, les miroirs de toiletes, ceux de poche, &c. Les *glaces* sans teint servent aux carrosses, aux berlines, aux chaises roulantes, aux chaises à porteur. On en met sur des tableaux de pastel & de miniature : on en fait aussi des vitrages aux plus beaux palais.

GLACE, *chez les joailliers*, se dit des défauts qui se rencontrent dans les diamans pour avoir été tirés avec trop de violence des veines de la mine. Quand les *glaces* sont trop considérables dans les diamans, on est obligé de les scier ou de les cliver. On nomme *glaceux* les diamans qui ont des *glaces*.

GLACÉ : c'est ce qui est poli, brillant & lustré comme une *glace*; on *glace* les rubans, les taffetas, en leur donnant la gomme & le lustre un peu plus fort. On fabrique, à Amiens, des étamines de soie *glacée*, petites étoffes de demi-aune de large dont la chaîne est de double soie, & la trame de laine naturelle & non teinte.

Les confiseurs font des confitures séches qu'ils couvrent d'un sucre candi & luisant; c'est ce qu'ils appellent *confitures glacées*.

GLACER, *en broderie*, ne se dit guères que des ouvrages d'or ou d'argent, que l'on glace & que l'on émaille avec de la soie bleue.

GLACER la doublure d'une jupe, d'une robe de chambre, d'un habit, &c. c'est, chez les tailleurs & couturieres, unir une étoffe avec sa doublure, en y faisant de lé en lé un bâti de soie ou de fil à demeure, afin qu'ils soient plus unis ensemble & qu'ils ne plissent point...... *Glacer* un taffetas & un ruban, c'est leur donner un lustre plus fort & plus brillant qu'aux taffetas & aux rubans communs.

GLACIERE, lieu creusé en terre où l'on serre de la glace ou de la neige pendant l'hiver pour boire frais en été. On la place ordinairement dans quelque endroit dérobé d'un jardin, dans un bois, au fond d'un grand bosquet, ou dans un champ proche de la maison. On choisit un terrein sec qui ne soit point exposé au soleil. On y creuse une fosse ronde de deux ou trois toises & demie de diametre par le haut, finissant en bas comme un pain de sucre renversé. On donne à une *glaciere* une profondeur de trois toises ou environ; plus elle est profonde & large, plus la glace & la neige s'y conservent. On va, en la creusant toujours, en rétrecissant par le bas, crainte que la terre ne s'affaisse. On revêt cette fosse depuis le bas jusques en haut d'un mur de moilon de huit à dix pouces d'épaisseur, bien enduit de mortier. On perce dans le fond un puits de deux pieds de large & de quatre de profondeur, garni d'une grille de fer dessus pour recevoir l'eau qui s'écoule de la glace : on ne donne aucun jour à une *glaciere*; & pour y mettre la glace on choisit un jour

froid & ſec, afin que la glace ne ſe fonde point ; mais auparavant on couvre le fond de paille & on en met tout autour, pour que la glace ne touche qu'à la paille. Le premier lit de glace doit être fait des plus gros morceaux ou des plus épais, & ainſi de ſuite, les autres à proportion ; plus ils ſont entaſſés ſans aucun vuide, plus long-tems ils ſe conſervent. La *glaciere* pleine on couvre la glace avec de la grande paille par le haut, comme par le bas & par les côtés ; & par-deſſus cette paille, on met des planches qu'on charge de groſſes pierres pour tenir la paille ſerrée. Il doit y avoir deux portes à une *glaciere*, une en dehors & l'autre en dedans. Il ne faut point ouvrir celle-ci que la premiere ne ſoit fermée ; afin que l'air n'y entre point en été, tems où l'on fait uſage de la glace. La *neige* ſe conſerve auſſi bien que la *glace* dans les *glacieres*, en l'y mettant en groſſes pelotes, battue & preſſée autant qu'il eſt poſſible. La neige ainſi conſervée eſt beaucoup en uſage dans les pays chauds, comme en Italie & en Eſpagne où il n'y a preſque point de glace.

GLAIRER, chez les relieurs de livres ; c'eſt frotter la couverture d'un livre avec une glaire d'œuf bien battue pour l'éclaircir & lui donner du luſtre : on ne glaire que les couvertures de livres reliés en veau. Ce *glairage* ſe fait avec une éponge.

GLAISE, terre graſſe dont la meilleure eſt d'un verd bleuâtre, forte, très-fine, douce au toucher, ſans mélange de parties de marne ou terre blanche ; c'eſt celle que les potiers & les tuilliers emploient. Il y a une autre eſpéce de *glaiſe* plus noire que bleue, dont on ſe ſert pour faire des baſſins & des réſervoirs ; cette terre ne ſe tire preſque toute que par copeaux, ou par morceaux qu'on abat à coups de pioche. Il y a encore une autre eſpéce de terre *glaiſe* qui a le corps fouetté de filets blanchâtres en maniere d'ondes. Une *glaiſe* entrecoupée de blanc, n'eſt pas des meilleures, quelque bien corroyée qu'elle ſoit, à moins qu'on n'en augmente la doſe. On pétrit la *glaiſe* quand on veut l'employer : on doit n'y laiſſer ni paille ni fétu, car cela ſeul ſuffiroit pour donner du jour à l'eau des réſervoirs, quelque excellente & quelque bien pétrie que fût la *glaiſe*.

GLANAGE, action de glaner ; c'eſt ramaſſer les épis qui reſtent ſur le champ après que le laboureur en a ramaſſé la récolte. Cette portion des fruits de la terre appartient aux pauvres & leur eſt affectée d'une maniere ſpéciale. Voyez le *Levitique*, *chap.* 19. *v.* 3. & 16. Voyez *Glane*.

GLAND, c'eſt le fruit du chêne ; les cochons s'en nourriſſent ; ceux qui en mangent ont la chair meilleure & plus ferme. Les femmes & les enfans vont le ramaſſer dans les forêts, & l'on en conſerve à la campagne pour donner aux cochons dans l'hiver.

GLAND *de terre* ; c'eſt le nom qu'on donne à une eſpéce de geſſe qui pouſſe pluſieurs tiges foibles. Voyez *Geſſe*.

GLAND, eſt auſſi une eſpéce de tenailles de bois dont les ouvriers en peigne ſe ſervent pour en faire les dents, quand ils ont dégroſſis avec l'eſcouenne & préparés avec l'eſcouenette. La queue ou manche du *gland* ſert à affermir le peigne dans un étau, tandis que le peignier ouvre les dents avec l'eſtadion qui eſt une ſcie à main à deux feuillets.

GLAND, ſe dit encore d'une eſpéce de bouton couvert de perles ou de longs filets d'or, d'argent, de ſoie, de laine ou de fil, avec

une tête ouvragée des mêmes matieres d'où pendent les filets. Les *glands* d'or, d'argent, de soie sont partie du commerce des tissutiers-rubaniers-frangiers, & les *glands* de fil sont partie du commerce des marchandes lingeres & des marchands merciers.

GLANDÉE, signifie le gland qui sert de paisson & de nourriture aux porcs. La *glandée* s'adjuge à la fin du mois de Septembre, & dure jusqu'au mois de Février. Sous le mot de *glandée* on comprend encore le commerce qui se fait du *gland* & de tous les fruits agrestes & sauvages qui se recueillent dans les forêts. La *glandée* est un revenu pour les marchands de bois, quand ils stipulent dans l'achat des bois que la *glandée* leur appartiendra.

GLANE, poignée d'épis que les pauvres gens vont ramasser dans les champs, après que la moisson en a été enlevée. Il se dit aussi, dans le commerce des oignons, d'une petite botte d'oignons, dont les fannes ou queues sont attachées avec de la paille le long d'un montant de la même matiere. La différence qu'il y a entre la *glane* & la botte consiste en ce que celle-ci ne se dit que des oignons encore à demi-verds, dont la fanne est entiere & qui sont attachées ensemble sans montant, & que la *glane* au contraire a un montant, & n'est faite que d'oignon sec & essoré.... *Glane*, ou *Glaine*, est aussi ce que les vicaires, en certaines paroisses, vont chercher chez quelques laboureurs quelque tems après la récolte.

GLANDES, *en cuisine*, est la chair molle, spongieuse & grasse de quelque animal; elles sont tendres, friables & agréables au goût, de bon suc, nourrissantes, aisées à digérer, principalement quand l'animal s'est bien porté & qu'on lui a donné de bons alimens.

GLANDES : les chevaux sont sujets à certaines *glandes* qui leur viennent sous la ganache, dont les unes sont fixes, & les autres ne le sont pas; c'est à ceux qui achetent des chevaux à examiner s'ils n'ont pas des *glandes*, car c'est un défaut, & pour les faire passer, on doit ou les faire suppurer, ou les résoudre. *Voyez* les ouvrages qui traitent des maladies des chevaux.

GLANER; c'est ramasser les épis égarés dans un champ moissonné. On ne peut *glaner* pendant la moisson, mais vingt-quatre heures après. Les *glaneurs* qui volent sont poursuivis extraordinairement. Il y a des pays où l'on ne souffre ni *glaneurs* ni *glaneuses*.

GLAYEUL, plante qui a les feuilles longues, étroites, pointues, faites comme la lame d'une épée ou d'un glaive, d'où vient qu'on lui a donné le nom de *glayeul*, en latin *gladiolus*, d'où, en françois *glayeul*. Il sort d'entre ses feuilles une tige haute de deux ou trois pieds, ronde, à laquelle sont attachées par ordre, seulement d'un côté, six ou sept fleurs, distantes les unes des autres, grandes, de couleur ordinairement purpurine, rougeâtre, & quelquefois blanche. Son fruit est gros comme une aveline, oblong, divisé en trois loges remplies de semences presque rondes, rougeâtres, envelopées d'une coëffe jaune, sa racine est tubéreuse, charnue, soutenue par une autre racine. Il y a une autre espéce de *glayeul* semblable au précédent, mais ses fleurs sortent des deux côtés de la tige, & sont un peu plus petites. Il y a encore le *glayeul puant* qui pousse beaucoup de feuilles, longues d'un pied & demi, ou de deux pieds, d'une odeur puante, approchant de l'odeur des punaises. La racine & la semence de *glayeul* sont purgatives, hydragogues, apé-

ritives, propres pour les convulsions, l'hydropisie, les rhumatismes, &c.... Le *glayeul puant* est une plante hystérique. Il y a, en Amérique, une espéce de *glayeul* dont on fait des fascines avec lesquelles on bâtit les maisons.

GLOBULAIRE, plante qui a du raport avec la *paquerette* par ses feuilles, & qui en est distinguée par ses fleurs qui sont ramassées en une petite boule blanche composée de fleurons. Il y a une autre espéce de *globulaire* qu'on trouve au Cap de Cette & à Marseille; ses feuilles purgent violemment, & la plante est vulnéraire & déterfive.

GLORIEUSE, nom que *Morin* donne à une tulipe de couleur isabelle qui tire un peu sur le jaune & un rouge doré.

GLOUSSEMENT, bruit sourd que font les poules prêtes à couver, & quand elles conduisent leurs poussins.

GLU, drogue visqueuse & tenace, qui se fait avec la seconde écorce du grand houx, en la levant dans le tems de la séve, & la laissant pourrir quelque tems à la cave dans des tonneaux. On la bat ensuite dans un mortier jusqu'à ce qu'elle soit réduite en pâte, & on la lave à grande eau, puis on la manie, on la pétrit à diverses reprises, & on la met dans des barils. La meilleure vient d'Orléans & de Normandie. On en fait aussi avec le gui de chêne. On se sert de la *glu* pour prendre de petits oiseaux aux gluaux: on y prend aussi des rats, des souris, & mulots, &c. & les vignerons s'en servent quelquefois pour sauver leurs vignes des chenilles.

GLUI, grosse paille de seigle non battue au fléau dont on couvre les granges & les maisons des paysans en plusieurs provinces. On s'en sert aussi pour lier les gerbes dans la moisson pour faire des brise-vents dans les jardins, des paillassons pour couvrir les couches & les pêchers quand ils sont prêts à fleurir, & qu'on craint la gelée.

GOBBE, morceau empoisonné que les bergers sement dans les champs où les moutons de ceux à qui ils veulent du mal viennent paître. Ce qui fait croire que ces moutons sont ensorcelés.

GOBELET, espéce de tasse pour boire: on en fait de divers métaux, d'or, d'argent, d'étain, de bois, de cuir, &c.

GOBELET, se dit aussi de cette petite tige qui tient plusieurs fruits attachés aux arbres, comme le gland, la faine, les noisettes, parce qu'elle réprésente une petite coupe ou bassinet: on le dit aussi de plusieurs fleurs qui ont cette figure.

GOBELINS, manufacture royale établie à Paris, au bout du fauxbourg Saint-Marcel, dit *Saint-Marceau*, pour la fabrique des tapisseries & des meubles de la couronne. On appelle *teinture des Gobelins* toutes les teintures du grand & du bon teint, particuliérement ces belles écarlates qui s'y font. Cette manufacture d'abord établie par les freres *Gobelins*, célebres teinturiers sous Henri IV, fut en 1667, érigée en manufacture royale sous Louis XIV, où le grand Colbert rassembla tout ce qu'il y avoit de plus habiles ouvriers dans le royaume en toutes sortes d'arts & de manufactures. *Voyez* les réglemens de ce bel établissement dans les grands Dictionnaires, surtout dans celui du commerce.

GOBERGES: bois de hêtre refendu en forme de petites planches taillées en couteau, plus épaisses d'un côté que de l'autre, dont les layettiers & coffretiers bahutiers se servent ordinairement dans leurs ouvrages. Ils en ont de deux sortes, les *goberges ordinaires*, larges

depuis cinq jusqu'à sept pouces, longues depuis deux jusqu'à quatre pieds, épaisses d'un côté d'un pouce, & d'un demi pouce de l'autre. L'autre espece de *goberge*, nommée *Layette*, a depuis dix jusqu'à treize pouces de large sur deux pieds de long, & est de la même épaisseur que les *goberges ordinaires*; elles se comptent par poignées de quatre chacune, & se vendent au millier; elles viennent de Villers-Cotterets, Compiegne, de la Champagne & de la Loraine.

Les marchands tapissiers-frippiers appellent *goberges* de petites planches, de quatre à cinq pouces de large, plus ou moins longues, attachées sur des sangles, à une distance égale les unes des autres, avec de la grosse broquette que l'on étend de travers sur le bois de lit, pour servir d'enfonçure & soutenir la paillasse ou sommier de crin.... Les menuisiers de placage & de marqueterie nomment aussi *gorberges* des perches dont ils se servent pour tenir sur l'établi la besogne en état après l'avoir collée, jusqu'à ce que la colle soit parfaitement séche.

GOBET, *en fauconnerie*, se dit d'une maniere de chasser ou voler les perdrix avec l'autour & l'épervier.

GOBEUR : on donne ce nom sur la riviere de Loire, aux forts & compagnons de riviere qui servent à la charge, décharge, ou conduite des bateaux.

GODET, se dit de certaines fleurs, & signifie ce qui contient la fleur. La jacinthe a le *godet* incarnat.

GODIVEAU, espece de pâte qui se fait de veau haché & d'andouillettes, avec plusieurs sortes d'ingrédiens, comme asperges, culs d'artichauds, champignons, palais de bœuf, jaunes d'œufs.

GOEMON, herbe marine. Voyez *Varech*.

GOES, ou GOET, espece de gros raisin blanc qui lâche le ventre; il vient souvent sur des treilles : & on l'apelle du *verjus mûr*. Quand il est pressé avant la maturité, c'est ce qu'on appelle du *verjus*.

GOGUE *au sang* : les grands cuisiniers donnent ce nom à un foie de veau dont on a ôté les filandres haché grossierement, auquel on ajoûte panne, oignon en petits, des herbes fines avec assaisonnement convenable. On détrempe le tout avec du sang de veau ou de porc, de façon que cela ne soit pas trop liquide. On y met encore des jaunes d'œufs cruds, de la coriandre en poudre, de la mie de pain trempée dans de la crême, le tout bien mêlé ensemble; on met ce foie de veau dans une casserole garnie de bardes de lard & d'une crépine de porc dessus. On fait cuire feu dessus & dessous, & la *gogue* étant cuite, on la sert pour entrée avec une essence de jambon par dessus. La même composition sert à faire des saucisses plattes que l'on fait griller dans une abaisse, & qui se servent de même avec une essence de jambon; mais les *gogues* sont indigestes, le sang des animaux, de quelque maniere qu'on les prépare, étant une mauvaise nourriture.

GOM, sorte de grain qui se cueille dans la Mingrélie, menu, comme la coriandre, qui ressemble assez au millet comme son tuyau aux cannes de sucre. On le seme au printems & on le cueille en Octobre. Quand on le cueille, on le pend à des claies élevées & exposées au soleil pour le faire sécher.

GOMME, suc aqueux & gluant qui se congele sur les arbres, d'où

il ſort. Il y a autant de différentes eſpeces de *gommes*, qu'il y a de différens arbres, plantes ou racines, d'où coulent ces ſortes de ſucs. Il y a les *gommes aqueuſes* & les *gommes réſineuſes*. Les premieres peuvent ſe diſſoudre dans l'eau, le vin & ſemblables liqueurs. La diſſolution des autres ne ſe fait que par le moyen de l'huile. Il y a des *gommes* qui ne ſe diſſoudent que difficilement, ſoit dans l'huile, ſoit dans le vin, l'eau & autres liqueurs pareilles. Les marchands épiciers font commerce de toutes ſortes de *gommes*; voici les principales.

La *gomme animée* coule d'un arbre que les Portugais nomment *Courbari*. Elle eſt dure, tranſparente, de bonne odeur, aſſez ſemblable à l'ambre jaune, ne ſe diſſout ni à l'huile ni à l'eau..... La *gomme Arabique*, qui vient de l'acacia d'Egypte, eſt blanche, en petites larmes, claires & tranſparentes. Elle vient du levant, par la voie de Marſeille ... La *gomme-gutte*, qui nous vient des Indes orientales & occidentales eſt le ſuc qui coule du tronc d'une plante épineuſe; elle eſt ſéche, haute en couleur, elle a quelques propriétés en médecine : mais ſon plus grand uſage eſt pour la peinture ... La *gomme du Sénégal*, comme la *gomme Arabique*, entre dans la compoſition de la thériaque .... La *gomme Turque* eſt la *gomme Arabique*, tombée des acacias, en tems de pluie. Les teinturiers de Lyon en ſoie s'en ſervent beaucoup .... La *gomme vermiculée* eſt la *gomme Arabique* ou du *Sénégal*, qui, en coulant de l'arbre, ſe plie & replie en pluſieurs tours, & prend la forme de petits vermiſſeaux ..... La *gomme d'Angleterre* eſt la *gomme blanche d'Arabie* ou du *Sénégal*, fondue dans un peu d'eau, réduite en petites tables très-minces; elle ſert à friſer les cheveux.... Nos payſans, autour de Paris & ailleurs, recueillent de différens arbres, comme prunier, ceriſier, &c. une *gomme* ſéche & blanche, dont les chapeliers & autres ouvriers ſe ſervent.

GOMME, eſt auſſi une maladie qui arrive aux arbres de noyau, ſçavoir aux pêchers, pruniers, ceriſiers, abricotiers. C'eſt une eſpéce de gangrene & d'apoſtume, qui vient de la corruption de la ſéve, qui s'extravaſe & s'épaiſſit. Elle ſe forme d'ordinaire, à quelque endroit rompu ou écorché, & fait mourir toutes les parties voiſines. Pour éviter qu'elle ne s'étende, il faut, dit *Liger*, couper la branche malade, à deux ou trois pouces au-deſſous de l'endroit affligé. La *gomme* ſe met auſſi à de grands arbres, à l'endroit de la greffe, ce qui fait mourir toute la tête. Cette *gomme* n'eſt autre choſe qu'un ſuc groſſier, mal conditionné & gluant, qui ne pouvant s'ouvrir un paſſage, à travers les fibres de l'arbre, pour leur ſervir de nourriture, eſt obligé, étant pouſſé par une autre matiere qui lui ſuccéde, de ſe jetter hors de l'arbre par l'écorce où ce ſuc forme une eſpéce de glu.

Les chamoiſeurs appellent *gomme* une ſorte de graiſſe qui ſe rencontre dans les peaux de mouton ou de chevre, qu'ils paſſent en chamois.... Il y a dans l'iſle de S. Domingue, une réſine qui découle d'un arbre qu'on appelle *gomme de cochon*, parce que cet animal en a fait connoître la vertu & les qualités.

GOMMER, c'eſt mettre de la *gomme* à quelque choſe. *Gommer* des rubans, des taffetas ou d'autres étoffes, c'eſt leur donner une eau dans laquelle on a fait diſſoudre

de la *gomme*, pour les lustrer & les rendre plus fermes.

GONNE, sorte de futaille qui sert à mettre du saumon salé. Il y a aussi des *gonnes*, qui servent à mettre de la biere ou d'autres liqueurs pour embarquer sur les vaisseaux. La *gonne* est une fois plus grande que le baril.

GORD, ou GORT, *en terme de pêcheur de riviere*, est un passage étroit au bout duquel on met un filet, pour y arrêter & y prendre le poisson qui y veut passer, en suivant le fil de l'eau. Il y a des *gords naturels* & des *gords artificiels*: ceux-ci, qui sont des constructions de pieux, entrelassés de branches d'arbre, faites exprès pour retrécir quelques endroits d'une riviere, sous des arches de ponts, ou près d'un moulin, ne se font qu'avec droit & valable concession.... *Gord* se dit aussi du filet qui se met à la sortie du *gord*, pour arrêter le poisson. Les *gords* à anguilles ne se tendent que pendant l'hyver.

GORGE *de pigeon*, taffetas changeant, dont la trême & la chaîne sont de diverses couleurs, & prennent de nouvelles teintes, suivant le jour qui tombe dessus, comme font les plumes que les pigeons ont sous la gorge, lorsque le soleil les frappe, & que ses rayons y forment divers angles.

GORGE *de pigeon*, chez les maréchaux, est une espéce de mors dont on se sert pour emboucher un cheval.

GORGE, *en fauconnerie*, s'entend du sachet supérieur de l'oiseau de proie, qu'on nomme ailleurs *poche*. Donner *grosse gorge* à l'oiseau, c'est lui donner de la viande grossiére, non trempée dans l'eau. *Gorge chaude*, est la viande *chaude*, qu'on donne aux oiseaux de proie, qu'on prend du gibier qu'ils ont attrapé.... Donner *bonne gorge*, c'est repaître l'oiseau... Digérer la *gorge*, c'est l'aliment que l'oiseau a pris.

GOUET, se dit d'une serpe à couper les raisins. Il y a des lieux où l'on appelle *gouet* une grande & forte serpe dont les bucherons se servent pour couper du bois, faire fagots, &c.

GOUDRAN, ou BRAI *liquide*, ou GOUDRON, liqueur claire & grasse, qui découle du tronc des vieux pins. Il vient des provinces de France où les pins sont communs, & de Suéde & de Norvege. Le *goudran* sert à calfater les vaisseaux. Les apothicaires font entrer dans plusieurs compositions le vieux goudron, qui a servi à calfater les vaisseaux.... On nomme aussi *goudran* ou *goudron* une composition de poix noire, de suif, de graisse, d'huile & de poix-résine, dont on se sert particulierement dans l'artillerie à préparer des feux d'artifice. On l'emploie aussi au calfat des vaisseaux, quand on manque du vrai *goudran* ou du *brai*.

GOUGE, outil de fer taillant par le bout, creusé en forme de demi-canal, dont la portion du cercle est plus ou moins grande, suivant qu'on veut plus ou moins caver ou arrondir l'endroit de l'ouvrage où l'on s'en sert. Les sculpteurs, tailleurs de pierre, marbriers, menuisiers, tourneurs, tabletiers & plombiers se servent de la *gouge*, quelquefois à la main, quelquefois en la frappant du marteau. Toutes ont un manche de bois, excepté celles des charpentiers, qui sont toutes de fer, & ont environ deux pieds & demi de long.

GOUJAT : nom qu'on donne *dans les atteliers de maçonnerie* à de jeunes manœuvres, qui servent sous les maçons & Limousins, & qui leur portent les matériaux qui leur sont nécessaires, sur-tout le

mortier, ſoit de terre, ſoit de chaux & de ſable, ce qu'ils font dans un inſtrument qu'ils nomment *oiſeau*. Voyez ce mot.

GOUJON : il y en a de deux eſpéces, l'un de mer qui eſt blanc ou noir, & l'autre de riviere. Le *goujon* de mer & celui de riviere doivent être choiſis longs & menus. Le plus gros *goujon* eſt ordinairement œuvé, & n'a pas, à beaucoup près, une ſaveur ſi agréable que le petit. La chair du *goujon* eſt molle, peu ſerrée en ſes parties, peu chargée d'humeurs groſſieres & viſqueuſes; il produit un aſſez bon ſuc, ſe digere facilement. Il ne nourrit que médiocrement : il ne produit de mauvais effets, qu'autant qu'on en uſe avec excès. Il convient en tout tems, à toutes ſortes d'âges & de tempéramens.

On frit le *goujon*, & on l'apprête de même que l'*éperlan*.

GOULDE, GULDEN en Allemand, monnoie d'argent, qui ſe fabrique en Allemagne & en Flandres.

GOULET, s'entend de l'ouverture d'un filet, par où le poiſſon entre, & ne peut pas ſortir. Ce *goulet* eſt au filet la même choſe que les entrées qui ſont autour d'une cage de fer pour prendre les rats.

GOUPILLON, bâton long d'environ un pied & demi, au bout duquel on a paſſé en travers pluſieurs brins de ſoie de cochon, dont, entr'autres, les chapeliers ſe ſervent pour jetter de l'eau ſur le baſſin, ou ſur la feutriere, en travaillant à fourrer les chapeaux, ce qu'ils appellent *arroſer le feutre* ou *arroſer le chapeau*.

GOURE. Les marchands épiciers & droguiſtes donnent ce nom à des tamarins falſifiés avec de la mélaſſe, du ſucre & du vinaigre.... *Goure*, ſe dit encore de la térébenthine de Veniſe ou de Piſe, contrefaite par les colporteurs.

GOUREAU, figue violette très-groſſe & très-longue.

GOUREURS, nom qu'on donne à ces petits épiciers, qui courent les campagnes & falſifient les drogues, comme le poivre, le gingembre.

GOURME, maladie des chevaux qui eſt une décharge d'humeurs qu'un jeune cheval contracte, & qui ſe fait ordinairement par abcès au-deſſous de la gorge, & entre les deux os de la ganache, ou par les nazeaux. Il y en a qui la jettent par d'autres parties que celles dont on a parlé, comme par une épaule, un jarret, par-deſſus le rognon, par un pied, enfin par l'endroit le plus foible du corps du cheval, ou qui aura été bleſſé. Quand la *gourme* ſe déclare par ces endroits, c'eſt mauvais ſigne : c'eſt une révolution d'humeurs contre nature, & à laquelle il eſt difficile de remédier parfaitement, lorſque cela arrive. Le cheval jette enſuite de *fauſſes gourmes*, à l'âge de ſix, dix & douze ans, qui étant négligées dégénérent en *morve*. Mais c'eſt un avantage pour les chevaux de jetter leur gourme par les nazeaux, ou par les glandes de la ganache, lorſqu'ils ſont poulins & nourris dans la prairie; car ayant toujours la tête baſſe pour paître l'herbe, cette humeur s'évacue plus aiſément. Si le cheval jette heureuſement ſa *gourme* par les nazeaux, il ne lui faut rien faire, ſe contenter de le tenir chaudement, & de le promener ſoir & matin; mais s'il a les conduits du nez bouché, s'il ne jette qu'avec peine, il faut lui ſeringuer d'une liqueur faite moitié eau-de-vie, moitié huile, battues enſemble, le tout tiéde. Si le cheval jette peu, on l'échauffe avec quelque bon breuvage fait avec le vin & la thériaque, ou bon orvietan. La pervanche hachée menu, &

donnée en bonne quantité parmi le son mouillé, fait vomir abondamment le cheval. *Voyez* pour un plus long détail les ouvrages qui traitent des maladies des chevaux.

GOURMET, c'est *en marchandises de vin*, un homme qui se connoît en vin, qui l'essaye, qui le goûte pour sçavoir ses qualités, & s'il est de garde ou non. Il y a, à Paris, sur les ports où les vins arrivent par la riviere, & dans les halles où ils se vendent, des maîtres tonneliers, dont tout l'emploi consiste à servir de *gourmets* aux bourgeois qui viennent y faire leur provision.

GOURMETTE : les marchands ou voituriers par eau donnent ce nom à la garde qu'ils mettent sur leurs bateaux, pour avoir l'œil à la conservation des marchandises.

GOURMETTE, est aussi une chaîne de fer, attachée au haut des branches de la bride, par un trou qu'on nomme l'œil, & qu'on place sous la barbe de cheval en l'attachant de l'autre côté.

GOUROT, espéce de gâteau fait avec du fromage mou, de bon beurre frais & du sel qu'on éparpille sur une abaisse, qu'on roule ensuite, qu'on plie, qu'on fait cuire en forme de gâteau, qu'on sert chaud ou froid.

GOUSSAUT, *en terme de fauconnerie*, signifie un oiseau trop lourd & peu estimé pour la volerie.

GOUSSAUT, à l'égard d'un cheval, se dit de celui qui est court des reins, qui a l'encolure épaisse & charnue, & les épaules grosses. Ces sortes de chevaux sont bons pour le tirage, & on s'en sert ordinairement pour faire des limonniers.

GOUSSE, *en terme de jardinage*, se dit d'une enveloppe qui couvre les graines des légumes, comme pois, féves & autres. On dit une *gousse d'ail*, pour dire un cayeux ou rejetton de la pulpe de l'ail.

GOUT. Les marchands en détail appellent une étoffe de *goût*, non une étoffe riche, bien fabriquée, qui plaît à tout le monde, mais une étoffe de fantaisie & de caprice, dont ordinairement la mode dure peu.

GOUTER, petit repas qu'on fait entre le dîner & le souper. Les personnes qui travaillent beaucoup, qui sont dans un exercice continuel, faisant beaucoup de dissipation, sont dans une espéce de nécessité de prendre quelques alimens dans l'intervalle du dîner au souper, pour réparer par-là les pertes qu'ils font. Mais ceux qui qui menent une vie molle, oisive & paresseuse, par conséquent dissipent peu, ne font par-là que surcharger leur estomac, peut-être encore chargé des viandes du dîner, & qui doit bientôt l'être par celles du souper.

GOUTHIOU, arbrisseau qui croît dans quelques endroits de l'Amérique espagnole, particuliérement dans le Chili, & dont on se sert pour la teinture en noir, mêlé avec du *maki* & du *lanil*.

GOUTTE, maladie des jointures, douleur violente dans les articles, le plus souvent sans fiévre, ordinairement accompagnée de rougeur & de tumeur, quelquefois sans l'une & sans l'autre. Voyez *le Dictionnaire de santé*.

C'est une maladie à laquelle bien des animaux sont sujets, comme les hommes, sur-tout quelques quadrupedes, comme quelques chiens, & entre les oiseaux, les perroquets, & les oiseaux de leurre. Les sacres, les alphanets & les laniers sont les plus sujets à la goutte. Elle leur vient à l'entrée du printems, & les quitte au mois de Septembre, comme l'ont remarqué d'habiles fauconniers. Quand ces oiseaux ont les

mains plus chaudes que de coutume, signe de goutte, on ne les en guérit que par un long repos.

GOUTTE, MERE-GOUTTE, est la liqueur qui s'écoule des raisins, des pommes, des poires & des olives, avant qu'on en mette le marc sous le pressoir.

GOUTTIERE, *en terme de vénerie*, se dit des fentes ou raïes creuses, qui sont le long du merrein du bois du cerf.

GOUTTIERE, piéce de bois de sciage, de brin de bois de chêne, dont on se sert pour conduire ou pour égoutter les eaux....... Les selliers appellent *gouttieres* de longues bandes de cuir, larges d'environ six pouces, qui servent comme des bordures à l'impériale d'un carosse.

GOUVERNANCE. On donne ce nom à une espéce de jurisdiction établie à Douaï, à Lille & dans plusieurs autres villes de Flandres & d'Artois. Le gouverneur de la place est le chef de ce tribunal. A Lille, il a sous lui un lieutenant général civil & criminel, un lieutenant particulier, six conseillers, un avocat & un procureur du roi.

GOUVERNEUR, est un officier militaire, établi pour conserver, sous l'obéissance du roi, la province & les places qui lui sont données en garde, les maintenir en paix & en repos, avoir puissance sur leurs armes, les défendre contre les ennemis & les séditieux, & pour prêter main-forte à la justice dans l'étendue de son gouvernement. Les *gouverneurs des provinces* prêtent serment entre les mains du roi; les *gouverneurs des places*, entre les mains du chancelier. Leurs commissions se vérifient au parlement dans le ressort duquel le *gouvernement* est situé. Les *gouverneurs des provinces* accompagnent le roi au parlement, quand il tient son lit de justice. Les *Gouverneurs de provinces* siégent dans les parlemens de leur ressort, après le premier président, & dans quelques-uns, comme à Grenoble & à Besançon, avant le premier président.

GOUVERNEUR ou GOUVERNEAU, c'est le nom qu'on donne dans les papeteries à celui qui a soin du moulin & des piles à papier.

GOYAVE ou GOUYAVE, c'est le fruit du *goyavier*, qui approche assez de la poire, arbre qui croît dans l'Afrique méridionale & aux Antilles.

GRABEAU. Les épiciers-droguistes donnent ce nom au résidu des drogues, dont on a séparé le meilleur & le plus propre à la vente. Du *grabeau de girofle*, est du girofle qui n'est pas entier. Du *grabeau de séné*, du *grabeau de thé*, c'est du séné & du thé en poussiere. Il est défendu aux marchands épiciers & droguistes de vendre les pailles, poudres, criblures & *grabeaux* de leurs drogues.

GRACE, monnoie de billon, qui se fabrique & qui a cours à Florence, dans le négoce journalier des denrées & menues marchandises.

GRACES *expectatives*. On nomme ainsi l'espérance donnée à quelques ecclésiastiques de posséder certains bénéfices, lorsqu'ils seront vacans.

GRADINS *de jardins*, petites terrasses élevées en maniere de dégrés, où l'on met des caisses, des vases & des pots de fleurs pour terminer une allée. On les fait de gazon ou de maçonnerie, en ligne droite ou circulaire, en maniere d'amphithéatre.

GRADINE, outil plat & tranchant, d'acier ou de fer bien acéré, qui a par le bas deux hoches profondes de quatre à cinq lignes, qui y forment comme trois espéces de dents. Les sculpteurs & les mar-

briers s'en servent à approcher leurs ouvrages, après s'être servi de l'outil qu'ils appellent double pointe, ou dent de chien.

GRADUÉS. Ce sont des gens de lettres, qui, après avoir étudié dans une université, y ont obtenu des dégrés de maître ès-arts, de bachelier, de licentié, ou de docteur en théologie, en droit & en médecine.

GRAILLER, *en terme de vénerie* se dit quand on sonne du cor sur un ton clair, cassé ou enroué pour rappeller les chiens.

GRAILLONS, nom qu'on donne, dans les magasins du roi, aux restes de marbres dont les morceaux ne sont pas considérables; ces *graillons* se vendent en bloc, par estimation ou au plus offrant.

GRAINS, *en terme d'agriculture*, se dit principalement des fruits ou semences qui viennent dans des épis & qui servent à nourrir les hommes & les bêtes. Ainsi par ce mot de *grain*, on entend le froment, le seigle, le maïs, le sarasin, le panil, l'orge, le millet, l'avoine, le lin & le chenevis. Il se dit aussi de petits corps ou fruits que portent les arbres & les plantes, & qui leur sert ordinairement de semence, soit qu'ils viennent en pepins, en gousse ou en grappe. On dit, un grain de grenade, de lierre, de laurier, d'aulne, de céleri, de poivre, de raisins, de verjus, &c. On entend encore par *grain* la récolte de la moisson. On appelle *gros grains* ceux qui servent à la nourriture de l'homme, & qui se sement en automne, comme le seigle, le méteil & le froment; & les *menus grains*, ceux qui servent à nourrir les animaux, comme l'orge, l'avoine, les pois, la vesce, qui se sement en Mars. La France, dans les années d'abondance, recueille assez de bled pour en fournir les étrangers. Dans les tems de disette, elle en peut tirer d'Italie, des états du grand Seigneur, d'Europe & d'Asie.

GRAIN, petit poids, qui sert à peser les marchandises les plus précieuses. La livre de Paris se divise en seize onces, l'once en huit gros, le gros en trois deniers, le denier en 24 *grains*; ainsi il faut 9216 *grains* pour faire une livre de Paris, & chaque de ces *grains* est estimé peser un grain de blé. Le marc d'or se divise en 24 carats, le carat en huit deniers & le denier en 24 *grains*. Le marc d'argent se divise en 12 deniers, le denier en 24 *grains*, & le *grain* en 24 primes.

GRAIN, en médecine, est le plus petit des poids, dont on se sert pour la dispensation des drogues. Les trois *grains* font une obole, les vingt font un scrupule & les soixante font une dragme, autrement un gros. Ce *grain* doit s'entendre d'un *grain* d'orge, moyennement gros, bien nourri, & point trop sec.

GRAIN, se dit encore des morceaux d'or très-pur, qui se trouvent quelquefois sur la terre & dans quelques rivieres. De quelque volume & de quelque poids que soit cet or, on lui donne toujours le nom de *grain*.... Il y a une monnoie imaginaire ou de compte, dont on se sert à Messine & à Palerme pour l'évaluation des charges, & pour tenir les livres de commerce, à laquelle on donne le nom de *grain*.

On dit, *grain* de musc, *grain* de cachou, *grain* d'ambre, *grain* d'encens, *grain* de corail, *grain* de patenôte, &c. On donne aussi ce nom à des choses rondes & séparées l'une de l'autre, qui ont du rapport aux poids ou à d'autres *grains*.

Grain, dans le commerce s'entend des *grains* qui sont dans les étoffes, les cuirs, les métaux & les pierres; les gros de Naples sont des espéces de moires, qui ont un

plus gros *grain* que les autres. Le maroquin a un *grain* plus gros que le chagrin. Il y a des marbres dont le *grain* eſt gros, d'autres dont le *grain eſt* menu. On connoît l'acier a ſon *grain*, qui eſt plus menu que celui du fer.

On appelle *grain de zelim*, une eſpéce de poivre long, *grain de Tilly*, un pigeon d'inde, *huile de petits grains* celle qui ſe fait avec des oranges vertes; *grain d'orge*, une eſpéce de linge ouvré, qui ſe fait en Flandres & en Picardie.

Enfin les menuiſiers, tourneurs, ſerruriers, ont des outils auxquels ils ont donné le nom *de grain d'orge*; ceux des menuiſiers, montés ſur des fuſts, ſont des eſpéces de rabots qui ſervent à faire des moulures. Ils en ont auſſi à manche de bois, qui ſont des ciſeaux pointus, un peu rabatus en burin.

Les *grains d'orge* des tourneurs ſont auſſi des eſpéces de ciſeaux, dont la pointe eſt en triangle: ils en ont de deux ſortes; les uns ſont des *grains d'orge* ſimples, les autres ſont des *grains d'orge* à trois taillans; ils ſervent à ébaucher l'ouvrage. Le *grain d'orge* des ſerruriers eſt un outil de fer acéré dont la pointe eſt forte & quarrée. Ils s'en ſervent pour percer la pierre, quand elle eſt ſi dure que le ciſeau n'y puiſſe entrer..... Les chaſubliers font une broderie en compartimens qui repréſente aſſez bien le *grain*, & ils l'appellent broderie à *grain d'orge*.

GRAINE, ſemence que produiſent les arbres & les plantes pour la conſervation & réproduction de leur eſpéce. La plante eſt toute entiere dans la *graine*, & dans la plupart on la diſtingue avec le microſcope, quoique pliée & enveloppée. Chaque *graine* contient non-ſeulement en ſoi la plante qui en doit naître, mais elle renferme auſſi une matiere blanche, qu'on nomme *farine*, pour nourrir la plante naiſſante, juſqu'à ce qu'elle air une racine capable de l'alimenter des ſucs de la terre; & outre cette matiere farineuſe, il y a une humeur huileuſe pour entretenir dans la graine le principe de vie qui anime la petite plante concentrée. Elle ſécheroit & périroit ſans cette huile vivifiante. Il y a autant de ſortes de *graines* que d'eſpéces de plantes, &, ce qui eſt admirable, c'eſt que les plus grands arbres portent ſouvent les plus petites *graines*; en ſorte qu'il n'y a aucune proportion entre la *graine* & la *plante*. La *graine* de tabac eſt cent fois plus menue qu'une *féve commune*, & cependant le tabac eſt une plante plus grande que la *féve*; & la *féve* elle-méme eſt plus grande qu'un gland qui produit cependant le plus ample, le plus vivace & & peut-être le plus fécond de tous les arbres. Suivant *Bradeley*, auteur Anglois, dans ſon paralléle, entre les plantes & les animaux, il ſe trouve entr'eux une certaine analogie. Chaque plante porte avec elle les puiſſances mâle & femelle, reſſemblant en cela à ces coquillages hermaphrodites qui peuvent engendrer ſans le ſecours d'aucun individu de leur même claſſe. *Grevv*, dans ſon Anatomie des plantes, a fait des curieuſes obſervations ſur pluſieurs *graines*. On y peut voir ſon ſyſtême ſur la génération des plantes, & conſulter auſſi les Mémoires de l'académie des ſciences des années 1711 & 1712.

On n'emploie guères dans le jardinage que des *graines* & *ſemences* d'un an ou deux au plus, & il n'y a guères que les pois, les féves, les *graines* de melons, concombres, citrouilles, potirons, qui durent des huit & dix ans. La *graine* de choux-fleur en dure trois ou

ou quatre ; celles de toutes ſortes de chicorée, cinq ou ſix. De toutes les *graines*, il n'y en a point qui ſe conſerve ſi peu que celle de la laitue : elle eſt cependant meilleure la ſeconde année que la premiere, mais elle ne vaut plus rien la troiſieme année. On diſtingue les *graines* en *graines potageres*, *graines à fleurs* & *graines d'arbres*.

Les *graines potageres* ſe ſement en la lune de Février, en celle de Mars juſqu'à la mi-Mai, & en Automne depuis la mi-Août juſqu'à la mi-Octobre. On ſeme les *graines* ſur des couches bien preparées; chaque eſpéce a ſon rayon à part, on les éloigne les unes des autres ; & en arrachant les méchantes herbes, il faut prendre garde d'arracher les *graines*, car on peut s'y tromper juſqu'à ce qu'elles ſoient grandes. Quand les *graines* ſont ſemées, ſi la couche n'eſt pas mouillée, on l'arroſe, & l'on continue s'il fait chaud & que la couche ſoit ſéche. Comme les gelées blanches font mourir les *graines*, on a ſoin de couvrir les couches pendant la nuit, & on donne à ces couvertures un demi-pied d'élevation, & on les découvre le matin pour que le ſoleil donne deſſus : & quand ces *graines* ſont à la hauteur qu'on juge à propos, on les plante loin l'une de l'autre ſelon leur groſſeur.

Les *graines* des fleurs ſe ſement en la lune de Février, en celle de Mars juſqu'à la mi-Mai : on en ſeme auſſi en Automne juſqu'à la mi-Octobre. Les *graines* des fleurs demandent, pour être ſemées, les mêmes ſoins & les mêmes apprêts que les *graines potageres*, c'eſt-à-dire, une couche garnie de bon fumier chaud, par-deſſus un demi-pied de bon terreau pourri ſur laquelle couche, après que la grande chaleur eſt paſſée, on fait des rayons à quatre doigts les uns des autres pour ſemer dans chacun les *graines* de la même eſpéce. Les *graines* étant ſemées, on les couvre de l'épaiſſeur de deux travers de doigts de terreau, on arroſe la couche avec un petit arroſoir, & cela, tous les jours quand il fait ſec, & on les couvre comme les *graines potageres*, de peur des gelées blanches, & on les découvre, quand le ſoleil paroît ſur la couche. On ne doit rien arracher dans les rayons de ſes couches, que ces jeunes fleurs ne ſoient levées & déja bien grandes, de peur de les arracher pour de l'herbe, car elles viennent de même.

Pour les *graines d'arbres*, on les plante depuis le mois de Mars juſqu'à la S. Jean, & depuis la mi-Août, juſqu'à la mi-Octobre. On prend de la terre forte, de la terre neuve, de la terre des jardins, du terreau, on mêle le tout enſemble, on le paſſe à la claie. Si on ſeme en terre, on met ſept à huit hottes de cette terre ſur les planches, & on laboure le tout. Si on ſeme ces *graines* dans des terres ou des vaiſſeaux, on les emplit de cette terre. Les *graines* ſemées au Printems ou en Automne doivent être couvertes de quatre bons doigts d'épaiſſeur. Quand elles ſe découvrent, on doit les recouvrir & les arroſer s'il ne pleut point, ce qu'on continue juſqu'à ce que ces arbres naiſſans ſoient un peu grands.

Parmi les arbres on diſtingue ceux qui portent des *graines* d'avec ceux qui portent des fruits. Ceux qui portent de la *graine* ſont l'orme, le tillot, le ſicomore, le frêne, l'érable & le bouleau ; ceux qui portent des fruits ſont le chêne, le maronnier d'Inde, le châtaigner, le hêtre, le noiſetier ou le coudrier. Les *graines* & les *fruits* de ces arbres ſe recueillent au mois d'Octobre. Il en faut excepter la *graine* d'orme qui ſe re-

cueille au mois de Mai & qui se séme dans le même tems. La fin de Février ou le commencement du mois de Mars est le tems le plus propre pour semer les *graines* & les *fruits* des arbres. On choisit entre les *graines* celles qui sont grosses ou rondes, pleines en dedans, d'un beau verd, & de l'année précédente: entre les fruits, ceux qui ont les mêmes qualités, c'est-à-dire, qui sont gros, unis, clairs, pleins, entiers & de l'année précédente. On conserve les *graines*, en les mettant dans un lieu sec, on les remue comme du bled, ou on les met dans des sachets suspendus au plancher. Pour les fruits, comme le gland, le maron d'Inde, la châtaigne, la faine & la noisette, on les conserve dans des mannequins avec du sable, on y fait un lit de sable, puis un lit de ces fruits, encore un lit de sable, puis un autre lit de fruits jusqu'à ce qu'on ait employé tout ce qu'on veut garder de fruits, & l'on place ces mannequins pendant l'hyver dans un lieu sec & un peu chaud.

GRAINE *de canaris*; c'est celle dont on nourrit les petits oiseaux de ce nom; elle vient d'une plante qui produit beaucoup de petites tiges semblables à celle de l'épeautre de la hauteur d'un pied & demi, minces, douces, distinguées par plusieurs nœuds. La *graine* est blanche, longuette, de la grosseur de celle du millet; elle croît en Italie, à Malthe, aux isles Canaries, & on en trouve à Marseille.

GRAINE *d'Avignon*; c'est celle d'un arbrisseau connu des anciens sous le nom de *licium*. Il y en a beaucoup aux environs d'Avignon, d'où cette *graine* a été appellée *graine d'Avignon*. Il s'en trouve aussi beaucoup dans le Comté Vénaissin, dans le Dauphiné, la Provence & le Languedoc. Les teinturiers se servent de sa *graine* pour teindre en jaune. Quelques auteurs confondent l'arbrisseau qui porte la *graine d'Avignon* avec le nerprun ou noirprun qui croît dans les haies. Voyez *Nerprun*.

GRAINE *d'écarlate*. L'arbrisseau qui porte cette *graine* a les branches épaisses, les feuilles épineuses tout à l'entour, comme celles du houx, mais beaucoup plus petites. Il croît dans l'Arménie, quelquefois sur les chênes dans la Cilicie, en Pologne, en Bohême, & dans le Languedoc, aux environs de Montpellier; ses grains sont ronds, de couleur de vermillon. On en fait confection alkermes. Voyez *Ecarlate*.

GRAINE *de ver à soie*: ce sont les œufs de ces insectes qu'on appelle *graine*, à cause de la ressemblance qu'ils ont avec celle des plantes. Il n'y a que la *graine* des femelles qui se sont accouplées avec les mâles, qui soit féconde. Voyez *Vers à soie*.

GRAINE *d'épinars*. Les brodeurs-chasubliers donnent ce nom à une espéce de broderie en losange, faite avec du fil d'or ou d'argent. On l'appelle aussi *grain d'orge*.

GRAINER, ou GRENER; c'est le travail de la plante pour se multiplier; autrement l'espéce en périroit. La plante forme une tige au haut de laquelle se forme ordinairement la *graine*. Il y a des plantes comme la laitue, la chicorée qui monte trop-tôt en *graine*; ce qui arrive quand le terroir n'est pas bon ou qu'il n'est pas suffisamment arrosé dans les grandes chaleurs; d'autres plantes ne *grainent* pas comme on voudroit, comme les œillets, les choux-fleurs, &c. & d'autres dans les terroirs froids & humides, comme le basilic, le persil de Macédoine ne *grainent* point ou *grainent* si tard, que leur *graine* ne sçauroit mûrir.

GRAINETIER & GRENIER : le premier, suivant *Chomel*, *la Quintinie*, *Liger*, est un marchand de grosses graines, comme bled, avoine, &c. Le second est un marchand de *graines potageres* & de *fleurs*, & aussi un marchand de *grains* en détail & à petite mesure. A Paris, les *grainiers* & *grainieres* ne font qu'un seul corps de communauté ; & dans leurs statuts du 17 Septembre 1694, ils ont la qualité de maîtres & maîtresses, marchands & marchandes *grainiers* & *grainieres* de la ville & fauxbourgs de Paris ; les graines, légumes & autres denrées, qu'ils ont la faculté de vendre, sont pois, féves, lentilles, orge en grain, orge mondé, avoine, gruau d'avoine, millet en grain, millet mondé, riz, bled, seigle, sarrasin, navette, chenevi, vesce, sain foin, luzerne, treffle d'Hollande, lupin, graine de lin, de laitue, de pourpier, de poreaux, de poirée, d'oignon, d'épinars, de cercifis, de chou, de cerfeuil, de persil, &c. Les farines de féves, d'orobe, de seigle, de froment, d'orge, &c. entrent dans leur négoce, même la paille & le foin, mais en détail & à petites mesures.

GRAIRIE, *en terme des eaux & forêts*, est la partie d'un bois possédé en communication. Il se dit aussi du droit que le roi prend sur les bois qui sont sur le très-fond d'autrui, à cause de la justice qu'il fait exercer par ses officiers des eaux & forêts pour leur conservation. A Orléans, on paye deux sols parisis d'une part, & dix-huit deniers de l'autre, pour ce droit qui est différent selon les lieux. Voyez *Gruirie*.

GRAIS, ou GRÉS, pierre dure & grise qui se fend & se réduit en poudre aisément ; cette pierre sert dans les bâtimens en gros quartiers. Les sculpteurs s'en servent pour des morceaux de sculpture. Les sphinx & les lamies qu'on voit à Fontainebleau en sont faits. Le principal usage du *grais*, à Paris & aux environs, est pour le pavé. Il se vend à la toise cube tout taillé sur la carriere, & à la toise quarrée posée en place. Les potiers de terre emploient beaucoup de *grais* dans leurs ouvrages ; c'est avec du *grais* battu que les glaches & miroirs se dégrossissent & s'adoucissent, & que les lunetiers travaillent leurs verres soit concaves avec des boules, soit convexes dans des bassins. La plûpart des ouvriers qui travaillent en marbre, en pierre & en bois, comme les sculpteurs, marbriers, tailleurs de pierre, charpentiers, menuisiers, &c. affutent & aiguisent leurs outils coupans sur le *grais*. Les fondeurs de caracteres d'imprimerie ont une pierre de *grais* d'Angleterre qu'ils appellent *meule*, sur laquelle ils frottent & usent les lettres nouvellement fondues pour les unir des deux côtés, par où elles doivent se toucher & se joindre, quand on les met en ligne. Ce *grais* se pose horisontalement sur un billot ou escabellon de bois. Les miroitiers-lunetiers ont aussi un *grais* qu'il nomment de même *meule*, sur lequel ils dressent & arrondissent les bords des verres de leurs lunettes pour les placer dans la rainure des chasses. Les carrieres, où on tire le *grais*, s'appellent *graisserie*.

GRAISSE, matiere blanche, grasse & huileuse qui se trouve répandue dans plusieurs parties du corps des animaux. Il y a des *graisses* qui, fondues & purifiées, sont partie du négoce des marchands droguistes-épiciers, & qui sont propres pour la médécine, & d'autres qui s'emploient dans les manufactures des chandelles ou dans la pré-

paration de certaines ſortes de cuirs, ſous le titre de ſuif.

La *graiſſe* de bœuf ſert à faire toutes ſortes de farces, à nourrir des braiſes & à cuire des cardons d'Eſpagne. On n'emploie guères, en cuiſine, la *graiſſe* de mouton, parce qu'elle eſt ſujette à ſentir le ſuif. La *graiſſe* de rôt, qui tombe de la léchefrite, doit être ramaſſée avec ſoin pour être conſervée dans des pots pour s'en ſervir au beſoin; celle de volaille eſt la plus fine & la meilleure: on l'emploie pour quelque ragoût. On comprend ſous ce genre la *graiſſe* de chapon, de poularde & même d'oie, qui ſont toutes bonnes; elles ſont quelquefois mêlées d'un dégoût de perdrix ou d'autre gibier; mais elles n'en ſont que meilleures. La *graiſſe* de cochon rôti plaît aſſez au goût; & pluſieurs s'en ſervent volontiers, ainſi que des autres dans les maiſons où la dépenſe eſt bornée.

GRAMEN, ſorte de petite herbe qui croît dans les cours & dans les jardins; c'eſt le chiendent. Voyez *ce mot*.

GRAND, terme de comparaiſon qui ſe dit, dans le commerce, de quelques livres de marchands & banquiers, de certaines communautés ou de diverſes ſortes de marchandiſes; par exemple, on nomme *grand-livre*, chez les marchands & chez les banquiers, un regître dont ils ſe ſervent pour y former tous les comptes en débit ou en crédit, dont ils trouvent les ſujets ſur leur Journal; dans ce livre, les pages à gauche ſont deſtinées pour le débit, & celles à droite pour le crédit. Le débit ſe marque par le mot *doit*, & le crédit ſe diſtingue par le mot *avoir*.

En terme de marchandiſes, on nomme *grand-barrage* une eſpéce de toile ouvrée, qui ſe fabrique à Caën en Normandie. Il y a le *grand barrage* & le *grand barrage commun*.... *Grand Caën*, ou *Damas*, une autre eſpece de toile, qui ſe fabrique en quelques lieux de baſſe Normandie..... *Grand lion*, une autre eſpéce de toile ouvrée qui ſe tire du Beaujolois.. *Grands brins*, ou *Hauts brins*, ſont des toiles de Bretagne, dont la plus grande partie ſe fabrique à Dinan.

Dans les papeteries de France, on nomme *grand monde*, une eſpéce de papier le plus grand de ceux qui s'y fabriquent. La communauté des maîtres teinturiers de Paris, eſt nommée communauté du *grand teint*, ou du *haut teint*, parce qu'il n'eſt permis qu'à elle d'employer les meilleures drogues pour faire les bouillons de leurs teintures, & mettre les étoffes en couleur; ce qui les diſtingue des teinturiers du petit teint qui ne teignent que les moindres étoffes & qui peuvent ſe ſervir des drogues moins bonnes.

GRAND, eſt encore une épithéte que les fleuriſtes donnent à bien des ſortes d'œillets, &c. voici les plus connues.... *Grand halbardier* eſt un œillet vif, incarnat ſur un blanc, dont la fleur eſt aſſez large, la plante vigoureuſe; il vient de Flandres. . . . *Grand amiral de France*, œillet cramoiſi ſur un beau blanc, il ſe trouve à Lille. . *Grand argentier*, œillet rouge brun, tout ſemblable au grand maréchal. . . . . *Grand-beauté*, œillet violet brun ſur un blanc de lait, on le doit préſerver des brouillards. Sa plante eſt vigoureuſe; il graine & ſe trouve à Compiégne. . . . . *Grand Céſar*, œillet violet & blanc, large, qui graine.... *Grand-conquérant*, nom que les fleuriſtes donnent à un œillet brun, ſur un blanc aſſez fin, dont la plante eſt robuſte, mais ſuſceptible du blanc. . . . . . *Grand cramoiſi* de Lille, œillet dont le nom porte la couleur & le lieu de

ſa naiſſance, & dont le blanc eſt admirable, tant il eſt fin.... *Grand-Cyrus*, œillet qui porte une belle fleur tracée d'un gros panache, incarnat, pâle ſur un fin blanc bien détaché... *Grand-maréchal*, œillet rouge brun, ſur un blanc qui n'eſt point fin; il ſe trouve à Lille & ne caſſe pas, ſi on lui laiſſe quatre à cinq boutons . . . . *Grand-noir*, œillet pourpre fort enfoncé, grand & large, dont la plante eſt délicate . . . . *Grand preaux*, ou *paon royal*, œillet violet & blanc qui porte une groſſe fleur . . . . *Grand-prieur*, œillet violet pourpré ſur un blanc de lait, dont la fleur eſt ronde large & tracée de gros panaches, qui ne creve point . . . . *Grand-turc*, œillet incarnat, pâle ſur un beau blanc. Le panache eſt fort gros, mais confus... Il y a auſſi pluſieurs ſortes de tulipes qui portent le nom de *grande*, uni au nom de guerre qu'on leur a donné. Voy. la *Culture des fleurs* par *Morin*.

GRAND-CONSEIL, tribunal ſupérieur qui étoit autrefois ambulant & qui tient préſentement ſes ſéances à Paris; ſa juriſdiction s'étend dans toute la monarchie, à l'exception des Pays-bas. *Voyez* ce dont ce tribunal connoît dans la *Juriſprudence actuelle* de M. *Deniſart*.

GRANDS-VICAIRES, ou VICAIRES-GÉNÉRAUX; officiers eccléſiaſtiques établis par les évêques pour les ſoulager dans le gouvernement du diocèſe, & que les évêques peuvent revoquer quand bon leur ſemble.

GRANGE, lieu où l'on ſerre & où l'on bat les bleds: il faut toujours la bâtir ſur un terrein élevé, crainte que l'humidité n'endommage le bled qu'on y entaſſe. L'entrée doit être expoſée au levant, parce que l'on prétend qu'il y entre un air qui eſt ſalutaire aux grains qu'on entaſſe. Une *grange* bien bâtie eſt celle qui a des fondemens ſolides, une couverture bien faite & qui eſt enfin conſtruite avec de bons matériaux, ſoit en pierre, ſoit en bois. Elle eſt compoſée d'une travée de chaque côté où l'on entaſſe les gerbes, & d'une aire au milieu où on bat le grain. Dans les *granges* un peu conſidérables, on attache au milieu une poulie, & par le moyen d'une corde qui la fait rouler, on enleve les gerbes ſur un échafaud au-deſſus de l'aire. Il y a peu de *granges* en Hollande: les peuples de ce pays entaſſent les *gerbes de bled* & les *bottes de foin* en monceaux, faits en maniere de pyramide, ſoutenus par quatre ou cinq petits piliers de bois, diſtans l'un de l'autre, & garnis de chevilles de bois qui les tiennent en état; cette maniere de *grange* n'eſt pas ſi ſujette aux rats que les autres, diſent les Hollandois. On donne improprement, dans quelques provinces de France, le nom de *grange* à une métairie, à une maiſon des champs, parce qu'une *grange* eſt le principal bâtiment d'une ferme où l'on ſerre toute la moiſſon d'une année. C'eſt prendre une partie pour le tout . . . . Donner une terre à *grangeage*, c'eſt la donner à ferme ou à louage à un laboureur pour qu'il la cultive, à condition de partager avec lui les fruits qu'elle produira; & ce laboureur ou metayer eſt nommé *grangier*, parce qu'il a ſoin de recueillir les grains & de les ſerrer dans la *grange*.

GRANIT, eſpece de marbre très-dur qui ne prend jamais bien le poli. Il y a le *granit* d'Egypte le *granit* d'Italie, & le *granit* du Dauphiné, celui d'Egypte a des taches griſes & vertes ſur un blanc ſale; ces belles aiguilles & ces colomnes d'un volume ſi énormes, monumens de la magnificence des anciens Egyptiens

en font faites... Le *granit* d'Italie eſt de deux ſortes; l'un nommé *granit verd*, mêlé de tâches vertes & blanches qui eſt une eſpéce de *ſerpentin*; l'autre qui a des tâches un peu verdâtres. Ce dernier eſt moins dur que l'égyptien quand on le travaille dans la carriere; mais quand il eſt reſté long-tems à l'air, il acquiert une grande dureté .... Le *granis* du Dauphiné eſt une eſpece de caillou très-dur, mais bien veiné.

GRAPE, fruit ou ſemence de pluſieurs arbres ou plantes qui ſe diviſe en pluſieurs grains attachés enſemble. Le lierre, le ſureau, l'acacia, le filaria, l'aulne, portent leur fruit en *grape*; mais on le dit plus particulierement du fruit de la vigne .... *Grapillon* eſt une petite *grape*, ou une partie qu'on détache d'une *grape*, & *grapiller* c'eſt chercher les petites *grapes* que les vendangeurs ont laiſſé dans la vigne.

GRAS, *en terme de labourage*; on appelle *terres graſſes* celles qui ſont d'une conſiſtance tenace; ce ſont le plus fertiles en bled de froment. On appelle auſſi *terres graſſes*, les terres d'argile & la glaiſe dont les poitiers & les fontainiers ſe ſervent. *Gras pâturages*, ſe dit des bons herbages où l'on met les bœufs à l'engrais.

Dans les manufactures de laine, on dit qu'un drap eſt *gras*, qu'une ſerge eſt *graſſe*, quand ils n'ont point été bien dégorgés de leur huile & de leur graiſſe, ce qui vient de la faute du foulon, & les vers ſe mettent plus ordinairement dans ces étoffes *graſſes*, que dans les autres.

GRAS-DOUBLE, ſont des membranes dures, viſqueuſes, glutineuſes, difficiles à digérer & propres à produire des obſtructions. On mange le *gras-double* grillé avec une ſauce piquante, à la braiſe, avec une ſauce à l'échalote, mariné avec ſel, poivre, perſil, ciboule, une pointe d'ail, panné de mie de pain, grillé, ſervi avec une ſauce au vinaigre. On le mange auſſi à la ſauce à robert.

GRAS-FONDURE, maladie de cheval, qui vient de fermentation de pituite & des mauvaiſes humeurs qui ſe dégorgent dans les boyaux, ce quileur arrive quand on les ſurmene durant l'été. Cette maladie eſt très-difficile à connoître & plus difficile à guérir. Le cheval attaqué de ce mal, perd le manger, ſe couche, ſe leve, regarde ſon flanc. Pour l'en guérir, un maréchal habile introduit ſon bras dans le fondement pour en vuider le gros boyau, non ſeulement de la fiente, mais encore de toute les glaires qu'il y trouvera : l'ayant vuidé, il le ſaigne au col, & demi-heure après, il lui donne un lavement. Un cheval *gras-fondu* qui jette abondamment par les nazeaux, & dont la matiere qu'il jette eſt comme de l'écume, eſt un cheval qui ne peut pas guérir.

GRASSETTE, plante qui pouſſe ſix ou ſept feuilles & quelquefois davantage, couchées ſur la terre, d'un verd pâle, graſſes, luiſantes, longues de deux pouces larges d'environ un pouce, un peu obtuſes en leur extrêmité. Cette plante eſt vulnéraire & deterſive; elle conſolide les plaies étant écraſée, mêlée avec du beurre frais & appliquée ſur le mal.

GRASSET, à l'égard du cheval eſt cet endroit de la cuiſſe qui avance davantage contre le ventre, quand le cheval chemine.

GRAT; c'eſt à la campagne, le lieu où les poules vont *gratter* pour trouver, dans la terre ou dans le fumier, des vers & des inſectes pour ſe nourrir.

GRATELLE, maladie que les agneaux gagnent pour avoir mangé de l'herbe mouillée; elle leur vient

au menton. Pour y rémedier on prend du sel broyé avec de l'hyssope ; autant de l'un que de l'autre ; on en frotte le museau, le palais & la langue de l'agneau grateleux, puis ensuite avec du saindoux & de la poix de résine, le tout fondu ensemble, & la *gratelle* guérit.

GRATERON, plante qui croit dans les haies & dans les buissons auxquels elle s'accroche ; elle est apéritive.

GRATIENNE, toile de lin blanche, qui se fabrique en Bretagne.

GRATIOLE ; plante médicinale qui vient en Provence, en Languedoc, & en plusieurs endroits de la France, qui purge vigoureusement par haut & par bas : on l'ordonne aux hydropiques, aux cachectiques, à ceux qui ont la fiévre tierce ou quarte, ou qui sont sujets à la goutte & à la sciatique. On la nomme *herbe à pauvre homme*, parce qu'il n'y a presque que les pauvres qui en fassent usage & qu'elle est purgative.

GRATTEAU, instrument d'acier dont le doreur sur métal, les fourbisseurs & autres ouvriers se servent. Celui des doreurs sur métal est pointu à quatre carnes tranchantes, monté dans un manche de bois; celui des fourbisseurs est long d'environ dix pouces, tourné en spirale par le milieu, les deux bouts plats, tranchans & courbés, l'un à droite & l'autre à gauche ; il sert à gratter & à brunir la plaque des gardes d'épées qu'on veut nettoyer & réparer. Les fourbisseurs & autres ouvriers qui travaillent en ciselure appellent *petit grattoir* un ciselet un peu récourbé par le bout, dont ils grattent & adoucissent le relief de leurs ouvrages.

GRATTE-BOESSE, outil en forme de petite brosse composée de plusieurs menus fils de léton joints ensemble, par le moyen d'un autre fil de léton qui les entortille. Plusieurs artisans, sur-tout les horlogers, s'en servent, étant trempée dans la biere ou de l'urine pour rendre la dorure plus brillante & plus vive. Ces *gratte-boesses*, viennent d'Allemagne, & les merciers quincailliers en font commerce. Les doreurs sur métal s'en servent aussi quand ils veulent dorer d'or moulu.

GRATTE-CU : nom qu'on donne communément au fruit de l'églantier ; il est oval ou oblong, gros comme un gland, il devient rouge à mesure qu'il grossit. On en fait une conserve nommée *cynorrhodon*. On en met dans les tisanes apéritives ; sa semence est astringente, on s'en sert en décoction pour les injections.

GRATTER : on *gratte* le parchemin, le papier, les métaux pour les rendre plus unis . . . *Gratter* un livre, chez les relieurs, est ouvrir le dos d'un livre avec un instrument de fer, dentelé pour y faire mieux entrer la colle, avant que de l'endosser. Le *grattoir* dont les relieurs se servent est de fer à queue d'aronde, de douze ou quinze lignes de large par le bout, avec plusieurs entailles ou dents assez fines ; son manche est de bois.

Plusieurs ouvriers, sur-tout ceux qui travaillent sur les métaux, ont un *grattoir* pour nettoyer, arrondir & perfectionner leurs ouvrages . . . Le *grattoir* des orfévres & des graveurs en taille douce, est d'acier poli, taillé de forme triangulaire & aboutissant en pointe ; il a ordinairement un polissoir à l'autre bout ; l'espace qui sépare ces deux outils est tourné en spirale . . . Le *grattoir* des sculpteurs est de fer emmanché de bois, dont l'extrêmité est large & recourbée, entaillée tout autour en forme de dents de scie... Celui dont on se sert dans

l'hôtel des monnoies pour ratiſſer les lames de cuivre au ſortir des moules, eſt fait à-peu-près comme un fer de pique, mais ſeulement tranchant d'un côté... Les chauderoniers ont plusieurs *gattoirs*, l'un deſquels eſt peu different de celui des monnoies; mais il eſt emmanché d'un plus long manche, afin de pouvoir atteindre au fond des marmites, coquemars & autres uſtenſiles de cuiſine qu'ils nettoyent & grattent avec cet inſtrument pour les mettre en état d'être étamés; l'autre *grattoir* eſt en croiſſant pour gratter l'équerre des chauderons, marmites & autres uſtenſiles qui ſont enfoncés. L'autre *grattoir* qui eſt fort court, eſt en forme de couteau, & ſert à gratter les bords. Ces grattoirs ſont émmanchés de bois; celui en forme de couteau eſt toujours très-court; ceux en croiſſant ſont de diverſes longueurs proportionnées à la profondeur des piéces qu'on veut gratter..... Les plombiers ont un *grattoir* plat & court, aſſez tranchant, pointu & un peu recourbé dont le manche eſt de bois & fort court, qui leur ſert à ratiſſer & à gratter les ſoudures... Les ſerruriers ont auſſi des *grattoirs* qu'ils nomment *grattoires* dont ils ſe ſervent pour dreſſer & arrondir les anneaux des clefs & autres piéces de relief. Ils ont des *grattoires* rondes, demi-rondes, quarrées, longues & de diverſes autres figures, ſuivant le goût & le génie de l'ouvrier ou la diverſité de l'ouvrage.

GRAVELÉE, drogues propres à la teinture, du nombre de celles qu'on appelle *non colorantes*, parce que ſans donner une couleur aux étoffes, elle ne fait que les préparer à en recevoir une, étant employée dans les bains ou bouillons. La *gravelée* appellée *cendre de gravelée*, eſt la lie de vin ſéchée & enſuite calcinée. Pour être bonne, elle doit être en pierre nouvelle faite, d'un blanc verdâtre, d'un goût ſalé & amer. La *gravelée* de Bourgogne paſſe pour être la meilleure, parce qu'elle n'eſt faite qu'avec de bonne lie; il en vient auſſi de Lyon. Les teinturiers ſe ſervent auſſi d'une eſpéce de cendre *gravelée* qu'on nomme *potaſſe* ou *vedaſſe*, qui vient de Pologne, de Dantzic, & quelquefois de Moſcovie.

On fait, en chymie, de la *gravelée* préparée, un ſel qui a les mêmes vertus que le ſel de tartre, à la reſerve qu'il eſt plus corroſif. On en compoſe auſſi des pierres nommées *pierres à cauteres*, ſoit les communes, ſoit celles qu'on nomme *cauteres de velours*, parce qu'elles operent doucement.

GRAVER; c'eſt tailler, inciſer les pierres précieuſes, les métaux, les marbres, les bois & autres ſemblables matieres, & y répréſenter avec les ciſeaux, les ciſelets, les burins, l'eau-forte, &c. diverſes ſortes de figures, &c.

GRAVEUR; il y a des *graveurs* ſur les pierres précieuſes, en acier, en taille-douce, en bois, en métal & en fer. Les *graveurs* des pierres précieuſes ſont ceux qui ont l'art de faire, ſur diverſes eſpéces de pierres précieuſes, de repréſentations en creux & en relief. On les nomme auſſi maîtres cryſtalliers, parce qu'ils gravent ſur le cryſtal. Ils ſont du corps des maîtres lapidaires, & ne ſont qu'une même communauté avec eux. L'art de graver ſur les pierres précieuſes, eſt un de ceux où les anciens ont le plus excellé; & l'on voit encore des antiques en ce genre qui ſurpaſſent de beaucoup tout ce que les modernes ont pû faire de meilleur. *Pyrgoteles*, chez les Grecs, du régne d'Alexandre le Grand, & *Dioſcorides* ſous les premiers empereurs Romains,

font les plus célébres *graveurs* dont les noms foient paffés jufqu'à nous.

Les *graveurs fur acier* font ceux qui gravent les poinçons, les matrices & les quarrés propres à frapper & fabriquer toutes fortes de monnoies, de médailles & de jettons. Ces *graveurs* pour les monnoies, font auffi nommés *tailleurs*, & font en titre d'offices. Ces *tailleurs* des monnoies peuvent graver des medailles & des jettons; mais un *graveur*, qui n'eft pas *tailleur*, ne peut, fous peine de punition corporelle, graver des poinçons & matrices fervant au monnoyage.

Les *graveurs en taille douce* font ceux qui gravent fur le cuivre, foit avec le burin, foit avec l'eau-forte, qui y repréfentent, d'après le peintre ou d'après des deffeins, divers fujets d'hiftoire, de païfage, de grotefque, de fleurs, d'animaux, &c.

Les *graveurs en bois* font ainfi nommés de la matiere fur laquelle ils travaillent, qui eft ordinairement le bois de poirier ou de buis parfaitement uni, bien fec & fans nœuds, fur lequel le *graveur* trace à la plume le deffein qu'il veut repréfenter.

Les *graveurs en métal* font ceux qui gravent toutes fortes de cachets, les fceaux de la chancellerie, autres fceaux particuliers, les marteaux à marquer les cuirs dans les halles, les bois dans les forêts, les poinçons pour frapper les plombs des marchandifes & étoffes, les poinçons de frife, de bordures & autres ornemens pour les orfévres, les poinçons pour les relieurs & doreurs fur cuirs, & les potiers d'étain, &c. Ces *graveurs* font une des communautés des arts & métiers de la ville & fauxbourgs de Paris, fous le nom de *maîtres tailleurs-graveurs fur métal.*

Les *graveurs & doreurs* fur fer & acier trempé & non trempé font réunis à la communauté des maîtres couteliers.

GRAVOIR, outil avec lequel les miroitiers-lunetiers font les rainures des cercles d'écailles de tortue ou de corne qu'on appelle les *chaffes des lunettes*, & dans lefquelles fe placent les deux verres de chaque lunette. Ce *gravoir*, proprement dit, eft une petite plaque d'acier très-mince, de forme fphérique, avec des dents de fcie autour de fa circonférence.

GRAVURE. Cet art ingénieux de conferver à la pofterité les plus beaux ouvrages des peintres, architectes, &c. auffi-bien que quantité de machines & d'inventions utiles pour perfectionner les arts & les fciences, ne remonte guères audelà du quinzieme fiécle; & il eft un de ceux qui compofent, à Paris, l'académie royale de peinture, & la communauté des maîtres peintres, fculpteurs & graveurs de la ville & fauxbourgs de Paris. La *gravure* fur le cuivre, au burin & à l'eau-forte, eft la feule dont on fe ferve pour les grands ouvrages; celle en bois n'eft plus guères d'ufage que pour les petits ouvrages.

GRAVURE, chez les cordonniers & favetiers. Ils donnent ce nom à une entaille qu'ils font avec le tranchet, tout autour des groffes femelles du deffous des fouliers & autres telles chauffures. Ils appellent *releve gravure*, un petit couteau à pointe émouffée qui leur fert à élargir cette entaille pour donner paffage à l'alêne ou pour la rabattre quand la femelle eft coufue.

GREFFE, petit fcion ou petit rejetton d'un arbre qu'on infere dans un autre pour lui faire produire des fruits de la même nature, de la même efpéce que celle de l'abre dont on a pris la *greffe*. On

donne encore le nom de *greffe* à l'œil qu'on leve à la branche de l'arbre dont on veut avoir l'eſpéce lorſqu'il eſt en ſéve & qu'on inſere dans le corps d'un autre arbre. L'uſage de la *greffe* eſt ce qu'il y a de plus ingénieux, de plus agréable & de plus utile dans l'agriculture, & c'eſt le triomphe de l'art ſur la nature.

Il y a des arbres qui ſont francs de leur eſpéce, & qui rapportent de bons fruits ſans être *greffés*; mais la plûpart ont beſoin de ce ſecours ou par néceſſité, ou du moins pour être forts & bons. Quand un arbre n'eſt ni trop jeune, ni trop vieux, on le peut *greffer* à tel endroit & autant de fois qu'on voudra. En général, on *greffe* les arbres auſſitôt qu'ils ſont aſſez forts pour cela; le fruit en devient plus gros & d'un relief plus fin. Les fruits de jardin pour la bonté deſquels on ſe ſert de la *greffe* ſont les poires, les pommes, les prunes, les pêchers, les pavies, les abricots, toutes ſortes de ceriſes, &c.

On *greffe* les poiriers ſur des coignaſſiers ou ſur des poiriers ſauvageons; il faut en excepter les *bons-chrétiens* d'été muſqués, & les *portails* qui ont peine à prendre ſur les coignaſſiers. Les ſauvageons de pépiniere & les rejettons des vieux pieds ne ſont bons que pour les arbres de tige, parce qu'ils ſont trop vigoureux pour demeurer bas.

Les pommiers ſe *greffent* ou ſur des pommiers ſauvageons, ou ſur des pommiers de paradis ou ſur des donçains; mais il faut obſerver que les ſauvageons, ſoit de ſouche, de pépins ou de rejettons ne ſont propres que pour faire des pommiers de tige ou de grands buiſſons échappés & non des pommiers nains, & que les paradis ſont très-propres pour demeurer nains & occuper peu de place; ils pouſſent peu de bois & ſont promptement du fruit.

Les pruniers ne ſe *greffent* que ſur d'autres pruniers, & même ſur un petit nombre d'eſpéces, comme le ſaint-julien, le damas noir, les ceriſettes.

On *greffe* les pêchers ſur des pruniers de ſaint-julien ou de damas noir, ou ſur des abricotiers déja *greffés*, ou ſur de jeunes amandiers de l'année. En général, il vaut mieux *greffer* tous les arbres fruitiers à noyau, ſur amandiers ou ſur pruniers de ſaint-julien ou de damas noir, que d'en élever de noyau.

Pour les abricotiers, ils viennent de noyau; il eſt mieux cependant de les *greffer* ſur amandiers, ſur pruniers de damas noir ou de ſaint-julien, ou ſur ceux qui portent les plus belles prunes blanches.

On *greffe* les ceriſiers ſur des meriſiers ou ſur des ceriſiers de pied. Ces derniers ſont meilleurs pour les ceriſes précoces: on les met en eſpalier, parce qu'ils ne ſont pas ſi vigoureux que les meriſiers.

L'azerolier ſe *greffe* ſur l'épine blanche: quelquefois ſur de petits ſauvageons de poiriers ou ſur des coignaſſiers ou des poiriers *greffés*, qui ne réuſſiſſent pas bien.

Les amandiers viennent d'eux-mêmes ou on les *greffe* les uns ſur les autres.

Les coignaſſiers ne ſont guères *greffés*, parce qu'ils ſont aiſément du fruit eux-mêmes; cependant on *greffe* le coignaſſier de Portugal pour en bonifier l'eſpéce, on en *greffe* auſſi ſur les poiriers.

Les mûriers naiſſent tout francs: on en *greffe* cependant à la pouſſe d'écuſſons entés ſur d'autres mûriers de meilleure eſpéce.

Les néfliers ſe *greffent* ſur d'autres néfliers, ſur de l'épine blanche, ſur des coignaſſiers ou ſur des poiriers. *Voyez*, pour un plus long

détail, *la Quintinie*, *Liger*, & les autres. Passons aux différentes sortes de *greffes* ; il y a la *greffe en écusson*, la *greffe en fente*, la *greffe en couronne*, la *greffe en flûte*, la *greffe à emporte-piéce*, & la *greffe en approche.* Les trois premieres sont beaucoup en usage, les autres sont moins utiles, & elles ne différent des premieres que par quelques circonstances de plus ou de moins.

Tout le mois de Février & une bonne partie de Mars sont admirables pour les *greffes en fente* ; mais il faut se hâter quand l'année est trop avancée ; si l'arbre étoit en séve, il seroit trop tard pour *greffer en fente* ; cependant on peut *greffer en fente* les pommiers jusqu'au mois d'Avril, parce qu'ils sont tardifs à se mettre en séve ; mais s'il pleut ou s'il vente, sur-tout du sud ou du sud-ouest, on ne doit pas *greffer* en fente ni en écusson. On choisit, sur les arbres qui sont vigoureux & dans leur année de rapport, les *greffes* qu'on veut enter, & on les leve quand l'arbre n'est pas en séve. La *greffe en fente* est bonne, particuliérement pour les poiriers & pommiers francs, parce qu'elle vient plus vîte que celle qui est en *écusson.*

Il y a deux sortes de *greffes à écusson*, celle en *écusson à la pousse*, & celle en *écusson à œil dormant*. Il faut peu de séve pour celle-ci, & beaucoup pour l'autre. On leve l'une & l'autre dans un tems frais & couvert : on choisit, pour les pêchers, des *écussons* qui aient des yeux doubles & triples ; pour tous les autres arbres fruitiers, un œil simple suffit. On *greffe en écusson* les pêchers & les pavies sur le prunier de damas noir ou de saint-julien, sur l'abricotier & sur l'amandier. On *greffe* aussi les cerisiers en écusson à œil dormant, & encore mieux en écusson à œil poussant. Si l'on veut avoir des poires plus grosses & plus excellentes qu'à l'ordinaire, on écussonne sur des jeunes coignassiers, des *greffes* d'un arbre qui produise de gros fruits, comme *bon-chrétien d'été*, *virgouleuse* & autres arbres séveux ; & sur les *jeunes branches* que ces *greffes* auront produites, on ente *à œil dormant* quelques fruits de meilleure espéce, comme le *bon-chrétien d'hyver*, *l'embrette*, *le saint-germain*, &c. La *greffe en écusson à œil dormant*, se fait dans le decours de la lune de Juin, de Juillet & d'Août, & celle en *écusson à la pousse*, en Juin.

La *greffe en couronne* se fait entre le bois & l'écorce sur des sujets qui ont au moins quatre pouces de diametre, soit vieux troncs, grosses branches ou sauvageons. On la préfere à celle qui se fait en fente, parce qu'elle est plus aisée & plus sûre, & elle ne fatigue point le sujet comme fait la *greffe en fente.* On *greffe en couronne* au commencement du mois de Mai. Cette *greffe* n'est en usage que pour les gros arbres fruitiers à pépins, & non pour les fruits à noyau, ni pour les sujets qui n'ont pas la force de serrer puissament leurs *greffes.*

La *greffe à emporte-piéce* est bonne pour les gros arbres qu'on ne peut fendre sans les altérer beaucoup. Quand ces gros arbres ont l'écorce trop dure & le bois revêche pour être entés, il est meilleur de les étêter un peu haut pour leur faire pousser du jeune bois & de nouvelles branches sur lesquelles on pourra *greffer* dans la troisieme année.

Le *greffe en flute* n'est propre que pour les figuiers, châtaigniers, maroniers & autres sujets séveux ; c'est la plus difficile de toutes les *greffes*, parce qu'il faut dépouiller

circulairement un rameau de sa propre écorce pour en revêtir un sauvageon qu'on a auparavant dépouillé lui-même. Cette *greffe* ne se fait qu'en pleine séve au mois de Mai.

La *greffe en approche* n'est praticable qu'entre les arbres voisins, & n'est en usage que pour les orangers & citroniers. On s'en sert quelquefois pour les poiriers & les pommiers ; elle se fait en pleine séve sur la fin de Mai. Comme cette sorte de *greffe* réussit difficilement, on se sert plutôt de celle de l'écusson.

La *greffe pour la vigne* se fait en fente, de même que pour les arbres. Il y a des pays où on renouvelle entiérement la *vigne* par le moyen de la *greffe*. On la *greffe* ordinairement dans le mois d'Avril ou de Mai, tems où la séve commence à entrer en mouvement. On achete, au mois de Mars qui est le tems où on taille la vigne, tous les plus beaux sarmens qu'on a pu trouver, on met les plus beaux brins en botte, on les porte au celier ou à la cave pour empêcher qu'ils ne séchent. Le tems étant venu de *greffer*, on laboure la vigne, on tire les bottes de sarment : du cellier, on les met tremper pendant deux jours dans l'eau, mais on n'en met que ce qu'on en peut employer dans un jour, parce qu'il ne faut pas que ces sarmens trempent plus de deux jours. Quand une vigne est *greffée*, il faut avoir soin, de tems en tems, de bien nettoyer les herbes qui y croissent, & prendre garde en marchant de toucher les *greffes* avec les pieds.

L'instrument dont on se sert pour *greffer* est une espéce de *serpette* qui a un manche d'ivoire ou de bois fort dur, dont l'extremité doit être plate, mince & arrondie, pour servir à détacher l'écorce des sauvageons sur lesquels on veut appliquer les écussons.

GREFFIER, *en terme de chasse*, se dit de certains chiens qu'on appelle autrement *baud*.

GREFFIER, officier dont les fonctions sont d'écrire les arrêts, sentences, jugemens & autres actes qui sont prononcés ou dictés par les juges, & garder les minutes qui doivent être conservées & en délivrer des expéditions à qui il appartient.

GREGE, ou GREZE, c'est de la soie telle qu'elle est tirée de dessus les cocons, sans avoir encore reçu aucun apprêt, ce qui la distingue de la soie ouvrée qu'on nomme communément *organsin*..... On nomme aussi *grege* une espéce de petit peigne de fer dont on se sert dans plusieurs provinces de France, pour séparer la graine de lin de sa tige ; ainsi *gréger le lin*, c'est abattre la graine avec la *grege*.

GRELE, TONGRELE ; c'est le ton le plus haut & le plus clair du cor de chasse : on dit aussi qu'un chien a le *merrain grélé*.

GRELET, marteau dont les maçons se servent. La pointe sert à piquer le moilon, & la partie opposée à le couper pour l'équerrir & le réduire de hauteur & de largeur.

GRELOT, *fils au grelot* ; ils se tirent de Hollande, sont blancs & plats, & servent pour broder, à l'aiguille, des mousselines, des linons & des batistes.

GRELOUER, ou GRAINER la cire, c'est la réduire en petits grains pour la purifier & blanchir. On ne travaille à blanchir les cires que depuis le commencement de Mai jusqu'à la fin de septembre. Les cires qui reçoivent le plus beau blanchissage, sont celles de Bretagne & de Normandie, & principalement du côté du Cotentin. Il y a, aux environs de Paris, deux blanchisseries de cire, l'une à Antony, & l'autre à Lai, où l'on prétend que le blanchiment est parfaitement beau, &

ne le céde à aucun autre. Le vaisseau pour *grélouer* la cire ou la grainer avant que de la mettre sur les toiles pour y être blanchie, est de fer blanc percé dans le fond de plusieurs petits trous.

GREMIL, petite plante, autrement appellée *herbe aux perles*, parce que ses semences ont la figure d'une perle. Cette plante croit en Italie parmi les haies, & donne des fleurs bleues, aux mois de Juin & de Juillet. Il y a plusieurs espéces de *grémil*. Ses semences nettoient les reins & sont diurétiques : on en fait des émulsions avec de l'eau de chiendent.

GRENADE. Voyez ci-dessous *Grenadier*.

GRENADE, sorte de linge ouvré, qui se fabrique à Caën & plusieurs autres endroits de la Normandie. . . . *Grenade*, *soie de grenade*, c'est la plus estimée pour la couture, les franges & autres sortes d'ouvrages.

GRENADE, *en terme de cuisine*, est un ragoût fait avec des fricandeaux ouverts en deux comme une *grénade*.

GRENADIER, arbrisseau qui porte des grenades, fruit rond comme une pomme, garni d'une espéce de couronne sur la tête, & rempli intérieurement de plusieurs semences, enveloppées d'un suc rouge, tantôt acide, tantôt doux. La fleur de grenade, qui est d'un beau rouge, donne bien de l'éclat à un bouquet. Le *grenadier* se distingue en *grenadier à fleur double*, en *grenadier panaché*, en *grenadier d'Amérique*, & en *grenadier à fruit*. Les trois premiers pour le jardinage sont préférables au dernier pour les fleurs. On les encaisse ordinairement pour servir d'ornement aux jardins; & la terre qu'on leur donne est de la terre à potager, de la plus substantielle que l'on passe à la claie fine, & qu'on mêle avec du terreau, moitié l'un, moitié l'autre. On en emplit les caisses qui doivent être proportionnées à la grandeur des *grenadiers* qu'on leur destine ; cette terre ainsi préparée, on plante le *grenadier* après en avoir accommodé les racines : on répand dessus du terreau de fumier de vache, d'un doigt d'épais, sur la superficie de la caisse, & l'on donne ensuite au *grenadier* un ample arrosement. Les *grenadiers à fruit* ne demandent pas tant de précaution ; ils réussissent même mieux en pleine terre qu'en caisse. On y plante aussi des *grenadiers à fleurs* ; mais il faut que ce soit en espalier, principalement pour les *grenadiers à fruits*. Les *grenades* en deviennent plus grosses & plus colorées. Les *grenadiers* en caisse se labourent avec une houlette ou une pioche, & ceux qui sont en pleine terre, avec la bêche. On doit, dans les grandes chaleurs, fréquemment les arroser, autrement la fleur coule.

On taille les *grenadiers* ; mais tout le sécret ne consiste qu'à rogner les branches trop élancées, & de faire en sorte qu'il n'y en ait point qui surpasse l'une plus que l'autre. On retranche celles qui sont mal placées; on conserve celles qui sont courtes & bien nourries, & on raccourcit les branches dégarnies, afin de rendre le *grenadier* plus touffu, c'est ce qui en fait la beauté.

Les *grenadiers* s'élevent de semence, se multiplient aussi de marcotes, & se perpétuent de bouture. Le froid est l'ennemi mortel des *grenadiers*; pour les en garantir, on met ceux qui sont en caisse dans une serre à l'épreuve de la gelée ; & l'on conserve ceux qui sont en pleine terre, en mettant à leur pied du grand fumier, & en couvrant de paillassons toute la palissade.

Les *grenadiers à fleurs doubles*, qui ne donnent point de fruit, commencent à fleurir au mois de Mai, & durent en fleurs jusqu'en Août, pourvu qu'ils soient bien gouvernés. On ne connoît en Angleterre que le *grenadier* qui porte des fleurs simples & l'espéce double. Ces deux espéces y supportent la rigueur des hyvers, & on les perpetue en couchant dans la terre les jeunes branches au mois de Mars. Le *grenadier* est une plante vulneraire. Les marchands épiciers & droguistes de Paris font venir de Provence & du Languedoc des *grenades* qu'ils vendent, parce qu'elles sont bonnes à manger, & qu'on en fait usage en médecine. Les grains servent à faire des sirops & des conserves, & l'écorce qui est astringente, entre dans la composition de plusieurs remédes & tisanes.

GRENADILLE : Voyez *fleurs de la Passion* .... *Grenadille* est aussi une espéce d'ébene rouge, qui a beaucoup de veines. Voyez *Ebene*.

GRENADIN, *en cuisine* est un mets qui se fait de poularde, poulets, perdrix & de toutes sortes de volaille, avec un bon godiveau.

GRENAILLE, se dit d'un métal réduit en menus grains. La *grenaille des métaux* se fait en les jettant dans l'eau froide quand ils sont fondus. Les métaux qu'on réduit en *grenailles*, sont l'or, l'argent, le cuivre, & quelquefois l'étain. Cette façon se fait pour les épurer .... *Rocher de grenaille*, en terme de monnoie, sont les grains des métaux qui s'amassent en une masse au fond du baquet plein d'eau où on les verse quand ils sont en bain. Les *grenailles* creuses & concaves, sont les grains les plus menus du métal réduit en *grenaille* .... On nomme aussi *grenaille* la cire qu'on réduit en grain, par le moyen du grelouer, pour la mettre en état d'être blanchie. *Voyez* ci-dessus *grelouer*.

L'arrêt du conseil privé du roi, du 4 Septempre 1733, défend à toutes personnes de se servir de *grenaille de fer*, qui puisse tenir lieu de plomb à tirer, à peine de cent livres d'amende, indépendamment de celle encourue pour le fait de chasse.

GRENAT, pierre précieuse rouge, assez semblable pour la couleur aux grains d'une grenade. Il y a des *grenats* orientaux, & d'autres occidentaux. Les premiers viennent des grandes Indes; les autres d'Espagne, de Bohême & de Silésie... Ceux d'Orient sont de trois espéces, les uns sont d'un rouge brun, comme du sang noir & épaissi, & presque de la grosseur d'un œuf de poule; les autres de la couleur d'hyacinthe, avec qui on les confondroit, s'ils n'étoient plus rouges; on les nomme *grenats surion*; ils sont fort estimés. Les troisiémes ont un violet mêlé avec le rouge.... Pour les *grenats* d'Occident, ceux d'Espagne imitent la couleur du grain de grenade; ceux de Bohême ont un rouge en quelque sorte doré, qui éclate comme un charbon ardent. Ceux de Silésie sont plus obscurs & rarement transparens en entier. On donne la préférence à ceux de Bohême, qui se trouvent près Prague, où les paysans les recueillent parmi le sable & les cailloux. *En médecine* on réduit en poudre les *grenats*, & on les met avec des électuaires cordiaux.

GRENE. *Voyez* GRAINE.

GRENER, réduire quelque chose en grain, se dit particuliérement du sel blanc & de la cire.... *Grener le sel*, c'est le rafiner pour le réduire en sel blanc, ainsi qu'on fait dans les rafinages de Normandie, Bretagne & Flandres, ou lui donner le grain, à force de le remuer

avec un instrument ou palette de bois, que les rafineurs appellent une cuillere. Cette façon ne se donne qu'après que l'eau des plombs ou chaudieres est toute évaporée. . . . *Grener la cire*, est la reduire en grains en la jettant dans l'eau, à mesure qu'elle se fond; on la *grene*, pour la mettre en état d'être blanchie sur les toiles.

GRENETIER, officier du grenier à sel. Il n'y en a qu'un dans chaque *grenier* des provinces. Mais il y a quatre grands grenetiers à sel, à Paris, qui servent par semestres, douze ou treize briseurs de masse, trente mesureurs & soixante porteurs de sel, dont trente servent une semaine & trente l'autre. On les appelle officiers à noix; ces porteurs sortent le sel du grenier, & le peuvent faire porter par des garçons porteurs, qu'on appelle *plumets*, & dont les noms doivent être inscrits à la cour des aydes. Voyez *Gabelle.*

On donne aussi le nom de *grenetier* & de *grenetiere* à ceux & à celles qui vendent des grains & des graines.

GRENETIS, *en terme de monnoie*, est un ornement inventé en France, pour empêcher qu'on ne puisse rogner les monnoies. Il se met sur la tranche des espéces, soit d'or, soit d'argent. Les jettons ont aussi des *grenetis*. . . . On nomme aussi *grenetis* le poinçon avec lequel on fait les petits grains du contour des piéces.

GRENIER, lieu où l'on serre & où l'on garde les grains quand ils sont battus, ainsi que le foin & la paille. Les marchands greniers & grenieres donnent le nom de *grenier* à un coffre ou huche de bois où il y a des séparations en dedans, pour mettre différens grains.

Embarquer en grenier, en terme de mer, c'est embarquer dans un bâtiment des marchandises, sans qu'elles soient emballées. La plûpart des grains qui arrivent à Paris par la riviere, comme le bled & l'avoine, *s'embarquent en grenier*.

GRENIER A SEL, magasin ou dépôt où l'on conserve les sels des gabelles. L'on fait ordinairement deux masses de sel, quelquefois davantage, comme dans celui de Paris, afin de laisser aux nouveaux sels le tems de se gabeller, ce qui se fait en deux ans. Plus la masse est ancienne, plus le sel est gabellé. L'on n'entame jamais une nouvelle masse, que la premiere ne soit tout-à-fait débitée. . . Le *grenier à sel* est aussi une jurisdiction où se jugent en premiere instance les contraventions sur le fait du sel. Les officiers du *grenier à sel* en connoissent définitivement au-dessous d'un quart de minots : au-dessus elles peuvent être portées par appel à la cour des aides.

GRENOUILLE, petit animal emphibie, quadrupede, qui ne marche qu'en sautant & qui nage fort vîte. Il est couvert d'une peau dure, verte, plissée, a la tête grosse, la bouche très-fendue, les yeux à fleur de tête, le dos large & plat, le ventre ample & gonfle, les pattes écrasées, ressemblant beaucoup au crapaud. Il y a beaucoup d'espéces de *grenouilles*, qui différent par leur grandeur, leur couleur, & le lieu où elles habitent.

Les *grenouilles de mer* sont monstrueuses & ne sont point employées parmi les alimens. Les *grenouilles terrestres* sont faites à-peu-près comme les aquatiques, excepté qu'elles sont plus petites. On ne s'en sert point non plus parmi les alimens. Les *grenouilles aquatiques* sont bonnes à manger. Il faut les choisir bien nourries,

grasses, charnues, vertes : le corps marqué de petites taches noires, & qui aient été prises dans une eau claire, pure & limpide. Elles contiennent beaucoup d'huile & de phlegme, & un peu de sel volatil. La chair de ces dernieres est chargée de principes huileux & balsamiques, propres à adoucir les âcretés de la poitrine & à nourrir. Les bouillons de *grenouilles* sont bons dans les toux invétérées. Ils humectent, rafraîchissent & font dormir. Les *grenouilles* écorchées, jettées dans l'eau chaude, ensuite dans l'eau froide, pour les attendrir & les rendre plus faciles à la digestion, se mangent à la fricassée aux poulets. Les *grenouilles* conviennent en tout tems aux jeunes gens billeux, qui ont un bon estomac & font de l'exercice; mais les vieillards & les pituiteux doivent s'en abstenir ou en user sobrement.

GRENOUILLE ou CRAPAUDINE, morceau de fer ou de cuivre dans lequel on tourne un pivot... *Grenouille*, en terme d'imprimeur, est la partie de la presse qui entre au sommet de la platine, & qui la serre sur la forme, lorsqu'on tire le barreau.

GRENOUILLET, ou *sceau de Salomon*, plante qui a une tige de la hauteur d'une coudée, dont les feuilles sont semblables à celles du laurier, mais plus larges & avec plus de veines inégales. Elle croît sur les montagnes & sur les collines. Cette plante est abstersive, quelque peu astringente.

GRENOUILLETTE. Voyez *Renoncule*.

GRENU, se dit d'une chose réduite en petit grain, & particuliérement de la poudre à canon... Il se dit aussi des peaux & cuirs qui ont un beau grain, comme du chagrin, du marroquin, des veaux, des vaches & de quelques autres cuirs préparés & passés par les marroquiniers & corroyeurs.

On nomme *huile-grenue* celle qui est figée en petits grains. C'est celle qui est la plus estimée.

GRECQUE, outil de relieur, qui sert à *gréquer* les livres ; c'est une espéce de petite scie. Ainsi *grequer un livre*, c'est après l'avoir cousu, y faire sur le dos, avec cette petite scie, des entailles de distance en distance pour y placer les nerfs, afin qu'ils ne paroissent point au dehors, quand le livre est tout-à-fait relié.

GRESIL, petite grêle ou brouée, qui brule & qui gâte les vignes.... *Gresil*; les vitriers donnent ce nom à des verres cassés en de trop petits morceaux pour être employés en des ouvrages de vitriers. Ainsi *gresiller du verre*, c'est le façonner avec un outil, qu'on nomme un *grésoir*. C'est un instrument de fer quarré, large de deux ou trois lignes, & long d'environ sept pouces, qui a deux entailles qui servent comme de dents pour gruger peu-à-peu le verre.

Les diamantaires ou lapidaires ont une sorte de petite boëte qui leur sert à recevoir la poudre des diamans qu'ils égrisent, & ils l'appellent *grésoir* & *égrisoir*.

GREVE, grand espace le long des rivages de la mer, qui est couvert partie de sable & partie de ces cailloux qu'on appelle du galet. Les matelots appellent *greve*, l'endroit du bord de la mer sur lequel ils dressent des échafauds propres à façonner la morue & à la faire sécher.

GREVE, place publique de la ville de Paris, qui est une étape pour les vins & les bleds qui arrivent au port de la *greve*. C'est aussi où les femmes des garçons de pelle font le regrat ou petit negoce

négoce de charbon que leurs maris reçoivent des marchands pour le payement de leurs peines & salaires.

GREZ ; ce sont les grosses dents d'en-haut d'un sanglier, qui touchent & frayent contre ses défenses, & qui semble les aiguiser ; c'est d'où ce nom est venu.

GRIBELETTES, *en terme de cuisine*, est une tranche de porc frais ou de mouton, rôtie sur le gril, on les sert comme les côtelettes.

GRIBOURI ; scarabée de la figure d'un petit hanneton, mais beaucoup plus petit, qui passe l'hiver en terre, attaché aux pieds des seps, sur-tout des jeunes vignes, dont il ronge les racines les plus tendres & les fait souvent périr. Il sort de terre en Mai, & se jette sur le feuillage ; il s'en nourrit, & pique les boutons à fruits & les jeunes jets, ce qui fait souvent mourir tout le nouveau bois. On donne utilement le change au *gribouri*, en semant des féves en plusieurs endroits de la vigne, & bonne quantité. Il quitte la vigne pour ce nouveau feuillage, qu'il est facile de multiplier en très-peu de tems.

GRIS-DE-LIN, couleur grise tirant sur le violet. Voyez *Gris*.

GRIERS, ou GRUIERE, sorte de fromage qui vient de Suisse, dont on fait une grande consommation à Paris.

GRIF, ou GRIVE, monnoie de compte de Moscovie. Voyez *Rouble*.

GRIFFADE, *en fauconnerie* ; c'est une blessure d'une bête onglée.

GRIFFE, dans le commerce d'étain, sont des marques en façon de crochets, que les essayeurs d'étain de la ville de Rouen font aux saumons de ce métail qui viennent d'Angletere pour en faire connoître la qualité & la finesse. L'étain le plus épuré n'a point de *griffe*, mais seulement la marque de Rouen ajoûtée à celle d'Angleterre. Les étains moins fins se marquent à une, deux ou trois *griffe*, suivant le plus ou moins de bonté.

GRIFFER, c'est prendre de la *griffe* comme font les oiseaux de proie.

GRIFFON, espéce de lime plate par-dessous, dentelée par les bords en maniere de peigne dont les tireurs d'or se servent à canneler les lingots de cuivre qu'ils veulent argenter pour fabriquer du fil d'argent faux, en le faisant passer par les filieres.

GRILLADE ; c'est, *en cuisine*, de la viande qu'on fait rôtir sur le gril. Quand on a quelque dindon ou autre piéce pour en faire une entrée, on peut prendre les ailes, les cuisses & le croupion, le griller avec du sel & du poivre : on passe de la farine à la poële avec du lard fondu : on y met des anchois, un filet de vinaigre, un peu de bouillon, sel & poivre ; on fait mitonner le tout, & l'on sert chaudement.

GRILLE, laine qui vient d'Espagne, espéce de prime ou laine-mere fort estimée.

GRILLE, treillis de fer dont les mailles sont en losanges, qui sert aux doreurs sur métal pour mettre plus proprement au feu leurs ouvrages dorés.

On nomme à Genes, *compagnie des grilles*, une association de marchands pour la traite des Négres.

GRIMELIN, nom donné à ceux qui font un commerce de peu de conséquence, d'où est venu *grimelinage*, qui est un petit gain qu'on fait dans un trafic ou dans une affaire.

GRINSEC : nom que Morin donne à une tulipe printanniere,

d'une couleur incarnate & blanche.

GRIOTTE, grosse cerise à courte queue, ferme, plus douce que les autres, & qui tire sur le noir : on l'appelle, en Poitou & en Angoumois, *guindou*. La *griotte* n'est parfaitement mûre, que quand elle est presque noire. Le *griottier*, arbre qui porte les *griottes*, fait son buisson gros, retroussé & assez serré ; il a la feuille large & noirâtre. Il y a des *griottes* qui sont aigres.

On nomme aussi *griotte* l'orge frais & nouveau, roti médiocrement & ensuite moulu.

GRIPELER, se dit des étoffes de soie qui ne sont pas bien unies pour avoir été trop déroulées sur l'ensuble : on l'y laisse un tems suffisant pour la rendre plus unie & empêcher qu'elle ne se *gripelle*.

GRIS, couleur mêlée de blanc & de noir ; chez les teinturiers, c'est la nuance du noir depuis la plus basse couleur, qui est le *gris blanc*, jusqu'à la plus haute qui est le *gris noir*. L'ordre de ces nuances est le *gris blanc*, le *gris de perle*, le *gris de plomb*, le *gris de lavande*, le *gris de castor*, le *gris de ramier*, le *gris d'ardoise*, le *gris de moron*, le *gris brun*, le *sur-brun*, ou *gris noir*, autrement *gris minime*, le *gris de fer*, ou le *vrai gris* qui ne change point. Outre ces *gris* dont les nuances se suivent, il y a d'autres *gris* appellés *gris interrompus*, comme le *gris cendré*, ou *gris sale*, le *gris de rat*, ou de *souris*, le *gris argenté*, le *gris vineux*, le *gris de sauge*, le *gris d'eau* & le *gris verd*, ou *merde d'oie*, &c.

On nomme *petit-gris*, la peau ou fourrure d'une espece de rats ou écureuils qui se trouve dans les pays froids ; le *gris de lin* est une nuance violette qui a plusieurs degrés, depuis le plus clair jusqu'au plus brun. On appelle *verd de gris* la rouille du cuivre.

GRISE ORIENTALE, ou *Agathe Orientale* ; nom que Morin donne à une tulipe d'un beau gris de lin & lacque obscur .... *Grise orientale second* ; c'est le nom d'une autre tulipe gris de lin, lacque obscur & blanc.

GRISETTE, petite étoffe légere ordinairement mêlée de soie, de laine, de fil, de poil ou de coton, & quelquefois toute de laine que les personnes de médiocre condition portent ; il y en a de pleines, de rayées & à fleurs ; ce sont les ferandiniers qui les fabriquent & qui les vendent. Le commerce de ces étoffes est considérable à Paris & il s'en fait des envois dans toutes les provinces du royaume.

GRIVE, oiseau gros comme un merle, dont le col, le ventre, la poitrine sont tous parsemés de pétites taches. On la sert sur les tables les plus délicates, à cause de son bon goût ; elle est meilleure dans la saison des vendanges, parce qu'elle s'engraisse de raisin. On plume les *grives*, on les fait refaire sans les vuider ; elles se servent cuites à la broche avec des rôties dessous, comme les mauviettes : on en fait aussi des entrées différentes, comme des beccasses, & aussi des pâtés chauds.

GROIZON, sorte de pierre ou de craie blanche réduite en poudre très-fine, dont les mégissiers se servent pour préparer le parchemin.

GROMMELEUX, ou GRUMELEUX, épithete que *la Quintinie* & *Liger* donnent à un fruit qui a la chair farineuse.

GROS, est une certaine quantité de grains & de fruits qui se paye aux curés pour leur desserte par les chapitres ou autres bénéficiers auxquels appartiennent les dîmes ecclésiastiques de la paroisse.

Voyez la *Jurisprudence actuelle* & le *Dictionnaire de Ferriere.*

GROS ; ce terme, en agriculture, en jardinage & dans le commerce, a plusieurs significations.

GROS FREMONT. *La Quintinie* donne ce nom à une poire qui n'est bonne que cuite, & excellente en compôte ; elle est longue, grosse & jaunâtre. *Liger* donne aussi le nom de *gros rateau gris* à une poire qu'on appelle *poire de livre*, ou *poire d'amour.*

GROS FRUITS : dans les baux on entend, les bleds, les vins & les autres choses semblables qui sont de *gros* fruits de la terre, en comparaison des légumes du jardin.

En terme des eaux & forêts, parmi les marchands de bois, qui en font exploiter, on dit qu'un arbre a tant de *gros*, pour dire qu'il a tant de pieds de tour. Quand on parle du bois quarré, ou bois de charpente, & que l'on dit qu'il a tant de pouces de *gros*, cela doit s'entendre qu'il a tant de largeur & d'épaisseur . . . Le *gros bois* est le bois à brûler d'une certaine grosseur & longueur fixée par les ordonnances, taillé en buches. On le nomme *gros bois* pour le distinguer des bourrées, des fagots & des coterets.

Dans le commerce, *gros d'autruche*, est le plus *gros* du duvet ou poil d'autruche que l'on a séparé du fin pour être employé aux lisieres des draps fins de laine, destinés pour être teints en noirs; on l'appelle aussi *laine* ou *ploc d'autruche.*

GROS-BON, ou BULE, c'est, dans les manufactures de papier, la pâte commune faite de vieux chiffons ou drapeaux de toile de lin ou de chanvre qui s'emploie à faire le *gros* papier. Voyez *Papier* . . . *Gros cuir*, c'est du cuir de bœuf plaqué, propre à faire des semelles de souliers.

GROS, droit d'aides établis en plusieurs provinces de France ; on le nomme *droit de gros*, parce qu'il se perçoit sur les vins, bieres, cidres, poirées & eaux de-vie qui se vendent en *gros* ; ce droit consiste au vingtieme du prix de la vente de ces liqueurs ; c'est proprement un droit d'un sol pour livre.

GROS est un petit poids qui est la huitieme partie d'une once, ou une drachme. Le *gros* se divise en trois deniers, le denier en vingt-quatre grains, chaque grains est estimé peser environ un grain de bled, les soixante-douze grains font un *gros.*

GROS, *en terme de monnoie.* Avant que la Franche-Comté fut réunie à la couronne de France, il y avoit une petite monnoie de billon ou cuivre, qu'on nommoit *gros.* Le *gros* est encore une monoie de Saxe, de Silésie, de Boheme, &c. Le *gros* de Naumbourg, ville d'Allemagne, vaut deux sols six deniers de France ; celui de Venise, environ deux sols neuf deniers ; celui de Berlin, deux sols six deniers.

GROS, signifie quelquefois un homme riche : on dit, un *gros marchand* : un *gros banquier*, un *gros fermier* . . . . . *Marchand en gros*, est celui qui ne vend que les balles entieres, qui ne détaille point, qui vend en magasin.

GROS *double canon*, *Gros parangon*, *Gros romain*, en terme d'imprimerie, ce sont de *gros* caracteres qui servent à l'impression des livres, sur-tout de ceux d'église.

GROS DRAP, étoffe fabriquée de laine commune, & grossiérement filée comme le drap de Vire.

GROS NOIR, sorte d'ardoises.

GROS VIN, vin couvert.

GROS PAPIER. Voyez *Gros bon.*

GROS DE TOURS, ou GROS DE NAPLES, étoffe de soie qui n'est autre qu'un *gros* taffetas plus fort & plus épais que les autres, dont la largeur est d'une demi-aune moins un douze. Les *gros* de Tours sergés sont des espéces de serges de soie, quelquefois unies, quelquefois façonnées.

GROS DE VERDUN, espece de dragée.

GROSEILLIER, arbrisseau qui est bas & qui porte des *groseilles.* Il y a deux sortes de *groseilliers*, l'un qui est épineux & qui porte ses fruits séparés les uns des autres; l'autre qui n'est point épineux, & dont les fruits sont ramassés en grape.

Le *groseillier épineux* a des racines ligneuses qui poussent plusieurs jets, longs d'environ trois pieds, ronds, branchus, ligneux, armés d'épines d'espace en espace; des feuilles arrondies, un peu velues & échancrées & légérement dentelées sur leurs bords; les fleurs, qui paroissent à-peu-près dans le même tems que celle de la vigne, sont composées de cinq petites pétales, pâles, placées entre les échancrures de leurs calices, dont la partie postérieure devient un fruit ou une baie arrondie & ovale, pleine d'un suc douceâtre dans sa maturité. Ce fruit est petit & jaunâtre dans le *groseillier épineux* sauvage, & du double plus gros dans celui qu'on cultive.

Le *groseillier épineux* vient communément parmi les buissons, dans la campagne, où on en forme des haies; cet arbrisseau cultivé vient de plant enraciné, & se met ordinairement dans un lieu écarté du jardin. La maniere de le planter est de le mettre en rigole, comme on fait une haie vive. Ces sortes de *groseilliers* ne sont point d'une nature délicate, pourvu qu'on les entretienne de tems en tems par un labour, & ils viennent également bien dans quelque terre qu'on les puisse mettre; cette espéce charge extrêmement; quand son bois s'échappe il faut l'arrêter avec les ciseaux.

Le *groseillier rouge* ou à *grappe*, s'éleve un peu plus que le precédent; ses feuilles sont beaucoup plus grandes, plus vertes, tout-à fait lisses: & ses tiges ne sont point armées d'épines; son fruit vient ramassé en grappes; il est ordinairement rouge, aigre ou acide, & ses semences sont astringentes. Il croît dans les champs, on le transplante dans les jardins, où il fleurit en Mai, & jette des fleurs jaunes & blanchâtres qui sont faites en étrilles.

On distingue dans le *groseillier à grappe*, le *groseillier rouge* & le *groseillier blanc*; ils ne different l'un & l'autre que par la couleur de leur fruit; ils viennent mieux de bouture que de plant. Pour que les *groseilles* deviennent belles, on amande & on laboure l'arbrisseau: on lui donne de tige un pied & demi, on l'attache à quelques échalas, & on ne lui laisse rien pousser du pied, on en fait un buisson de forme ronde, bien évidé dans le dedans, sa tige doit être touffue dans le bas, & plus ou moins grosse; il doit sortir de branches du pied pour former le corps de ce buisson. Les deux premieres années, on ne les taille point, afin de conserver le jeune bois qui donnent du fruit; mais les suivantes, on doit faire cette opération. La bonne maniere de tailler les *groseilliers* est de couper toujours les branches fort courtes, afin d'avoir du bois, qui ne manque point d'avoir du fruit l'année d'après, & de produire un fruit plus gros, mieux nourri, & bien moins sujet à couler.

La terre propre pour les *groseilliers* doit être sablonneuse, grasse

& humide. On doit renouveller le plant de dix ans en dix ans pour avoir des *groseilles* toujours belles. Il y a des *groseilliers rouges* de Hollande qui font d'un grand profit ; ils veulent être plantés de distance en distance, & l'on en forme des buissons. On leur donne deux ou trois labours tous les ans, pour que le fruit ait ce degré de perfection qui lui est essentiel ; car il deviendroit insipide, si par une trop grande confusion des branches, il ne pouvoit jouir des rayons du soleil. On y remédie par le moyen de la taille qu'on donne aux *groseilliers* ; cette taille, ainsi qu'aux arbres, leur est nécessaire pour les obliger à donner de plus beaux fruits, & pour les rendre en tout tems plus agréables à la vuë.

Les *groseilles*, tant communes que celles de Hollande, ne tirent par seulement leur mérite de leur nouveauté ; on peut encore en manger jusqu'aux gelées, en mettant ce plant à l'ombre entre deux buissons, assez grands, pour qu'il soit moins frappé du soleil. Si l'ombrage de ces buissons ne suffit pas, on les couvre de paille, & on a le plaisir de manger fort tard de ce fruit.

Les *groseilliers* ont pour ennemi mortel les fourmis. On les prend dans des phioles de verre, remplies à moitié d'eau : on y délaie gros comme une noisette de miel, & on attache ces phioles aux *groseilliers*. Quand il y en a beaucoup de prises, on les jette dehors & on renouvelle la drogue ; il y en a qui font chauffer de l'eau, & la jettent toute bouillante sur la fourmiliere pour faire mourir les fourmis. Il y a un *groseillier* de l'Amérique dont les fruits sont gros comme un œuf de pigeon de la même couleur que nos *groseilles* rouges, quand ils sont bien mûrs, mais qui ne sont pas bons au goût dit le P. du Tertre dans son Histoire des Antilles. Il y a encore le *groseillier* à fruit noir dont la plante est reconnue par les botanistes, pour alexitere & cordiale. Les autres *groseilliers* sont des plantes rafraichissantes & épaississantes.

On emploie la *groseille verte* en forme de verjus, sur-tout dans le tems du maquereau frais. On fait de la *groseille rouge* une confiture fort estimée : on prépare, avec les *groseilles*, l'eau & le sucre, une boisson appellée *eau de groseilles*, en usage dans les chaleurs de l'été pour rafraîchir & pour humecter. On fait encore, avec les *groseilles*, un syrop très-usité en médecine, & même parmi les alimens. Il est rafraîchissant, humectant, fort agréable au goût : on le mêle dans l'eau & on le fait boire aux fébricitans.

GROSSE, *en terme de palais*, est une expédition en forme, d'un arrêt, sentence ou jugement, & d'un acte passé devant Notaire, ou autre personne publique.

GROSSE, dans le commerce, est un compte de douze douzaines. Il y a quantité de marchandises que les marchands grossiers, manufacturiers & ouvriers vendent à *la grosse*, entr'autres les lassets de soie & de fil ; les boutons de soie, de poil, de fil & de crin ; les boucles & anneau de fer pour les selliers, les couteaux de table, & ceux à ressort ; les ciseaux à lingeres & à tailleurs ; limes de toutes sortes qui se font en France ; les vrilles d'Angleterre, le fil à marquer, les rubans de fil teints & lissés, & bien d'autres marchandises.

GROSSE-JAUNE : nom que les jardiniers donnent à une espéce de figue peu teinte, carnée en-dedans, qui vient au printems & en automne, que *la Quintinie* ne trouve pas délicate.

GROSSE MADELON ou TOUR DE BABEL ; c'est, selon Morin, un œuillet d'une grosseur prodigieuse ; il creve, & son blanc n'est pas fin ; il porte quatorze à quinze pouces de tour : on lui laisse sept ou huit boutons.

GROSSE-QUEUE, c'est une sorte de poire. Voyez *Queue*.

GROSSERIES, ce sont de gros ouvrages que fabriquent les maîtres taillandiers grossiers de Paris, comme cremailléres, chenets, landiers, & autres ustensiles. Voyez *Taillandier*.

On nomme *horlogers grossiers*, ceux qui ne travaillent qu'en gros ouvrages, comme en horloges d'église, en tourne-broches, &c. *Grossier* est aussi celui qui vend des marchandises en gros.

GROS-TON, *en terme de chasse*, est le ton bas du cor.

GRU : on entend, sous ce nom, le gland, la faine, la châtaigne, les pommes & les poires sauvages que les cochons & autres animaux vont manger & gruger dans les forêts, qui s'afferment sous le nom de *gru* par le *gruyer*.

GRUAGE, maniere de vendre & d'exploiter les bois. La coutume du *gruage* est celle, selon laquelle il faut mesurer, arpenter, layer, crier & livrer le bois. Voyez *Gruerie*.

GRUAU ; c'est la moindre de toutes les farines de froment, de métail ou de seigle que les boulangers emploient pour faire du pain. Il y a deux sortes de *gruaux*, le fin & le gros ; le fin est celui qui tombe par la derniere division du bluteau, soit dans les moulins, soit chez les boulangers qui font bluter à la maison. Le *gros gruau* est celui que produit *le son* qu'on ressasse. Lorsque ces grains se repassent au moulin, on les appelle des *recoupes*, & la farine qui provient de ces *gruaux* est nommée *recoupette* ; elle ne sert qu'à faire cette maniere de pâté, dans laquelle les perruquiers font cuire les cheveux.

GRUAU, est encore l'avoine bien mondée de sa peau & de ses extrêmités, & réduite en farine grossiere par le moyen d'un moulin fait exprès. On l'apporte à Paris, de la Bretagne & de la basse Normandie. On le doit choisir nouveau, bien mondé, net, blanc, sec, qui ne sente point le relan, & qui ait été fait avec de l'avoine bien nourrie. Ce *gruau* est humectant, adoucissant, propre pour embarrasser les sels âcres de la poitrine, du sang & des autres humeurs. Il excite le sommeil, il rafraîchit, il restaure les parties dans les maladies de consomption. On en fait une bouillie excellente, en la faisant cuire un peu lentement dans du lait ; il engraisse & rafraîchit. On en fait aussi des eaux rafraîchissantes.

Le *gruau d'orge* est proprement ce qu'on appelle *orge mondée*.

GRUAU, est encore une machine propre à élever des fardeaux d'un grand poids, comme sont les pierres de taille, les bois de charpente, les moilons & autres matériaux qui s'emploient à la construction des bâtimens considérables. Le *gruau* tient le milieu entre *l'engin* & la *grue*, mais moindre que cette derniere, & ayant plus que l'engin un fauconneau fort allongé, posé sur le poinçon d'en-haut, garni de ses chevilles, comme le rancher de la grue. Quand on veut que le fauconneau de *gruau* ait plus de portée, on y ajoute, avec des liens de fer, ce qu'on appelle une *escoperche*, c'est-à dire, une piéce de bois de même force que le fauconneau qui a une poulie au bout & des chevilles pour continuer l'échelier.

GRUE ; c'eſt le plus compoſé, le plus grand & le plus fort de tous les engins inventés pour élever de peſans fardeaux. On ne s'en ſert que dans la conſtruction des plus grands édifices, tels que les égliſes, les baſiliques, les palais, les arcs de triomphe & autres monumens publics. Un long & gros arbre équarri juſqu'à la premiere moiſe, & au-delà, façonné en rond juſqu'à la pointe qu'il a garnie d'un pivot de fer, fait la principale piéce de la *grue*. On donne à cet arbre le nom de *poinçon* ou de *fléche*. Toute la *grue* tourne & eſt ſoutenue ſur la pointe de cet arbre élevé perpendiculairement ſur l'horiſon. Il porte par le pied ſur le milieu de l'empatement, & eſt ſoutenu de ſes quatre faces par huit bras ou liens à contrefiches, emboëtés chacun d'un bout dans un des racinaux, & qui ſe réuniſſent tous de l'autre, contre l'arbre au-deſſous d'un fort boſſage ſur lequel eſt poſée & tourne la grande moiſe. L'empatement de la *grue* eſt compoſé de quatre fortes piéces de bois d'équarriſſage qui ſe croiſent & forment une eſpéce de double croix : cet empatement eſt proprement la baſe de la machine ; ſur la pointe de l'arbre, armé de ſon pivot, eſt poſé le rancher ou échellier qui eſt une forte piéce de bois équarrie & fortifiée de boſſage aux endroits qui portent les moiſes, & traverſée de haut en bas de fortes chevilles en forme d'échelons pour y monter & aller porter le cable ſur la poulie placée à ſon extrémité. Une crapaudine de fer ou de cuivre eſt entaillée dans l'endroit du rancher qui porte ſur l'arbre, & ſert à le mieux faire tourner ſur le pivot. Cette longue piéce de bois, qui eſt diagonale, tient à la grande moiſe par le bout d'en-bas ; deux grands liens montans la ſoutiennent & la fortifient, & trois autres moiſes ou doubles liens les embraſſent preſqu'à diſtance égale. Au bout de ces trois dernieres moiſes, ſur le dos du rancher, ſont des poulies pour ſoutenir le cable au ſortir de la poulie d'en-haut, enſorte qu'il paſſe ſur quatre poulies avant que de ſe devider ſur le treuil ou tour. A un des bouts de ce treuil eſt attachée une grande roue de bois d'aſſemblage vuide au-dedans, & capable de contenir pluſieurs ouvriers qui, en marchant dans cette cavité, la font tourner, & en même tems le treuil où elle tient. Deux ſouſpentes qui pendent perpendiculairement, ſoutiennent le treuil & la roue. Enfin les lumieres du treuil ſont les trous dans leſquels tournent les mammelons qu'on nomme vulgairement des *tourillons*.

GRUERIE, petite juriſdiction de campagne où ſe font les rapports des moindres délits commis dans les forêts pour les juger en premiere inſtance, & qui eſt ſubalterne à l'égard des maîtres particuliers des eaux & forêts. *Gruerie* eſt auſſi un droit en vertu duquel le roi a part à la vente des forêts de ſon royaume. Voyez *Tiers & Danger*. Le droit de *gruerie*, dans ſon origine, ne ſe levoit pas ſeulement ſur les bois, mais encore ſur les terres labourables & ſur ce qui vient des forêts, comme le charbon, d'où vient que le droit qui revient au roi, ſur le charbon, s'appelle *gruerie de charbon*. Celui qui a la garde & eſt le conſervateur de arbres des forêts, eſt nommé *gruyer*. Il ſiége dans le détroit de ſa *gruerie* ; mais il ne connoît qu'en premiere inſtance des moindres délits qui ſe commettent dans les forêts.

GRUME, ſe dit *en terme d'exploitation & de marchandiſe de bois*, de celui qui eſt encore avec ſon écorce & qui n'eſt pas équarri. Les

pieux pour les ponts, les limons, fléches & autres bois de charronnage, se vendent en *grume*. On appelle *bois grumeleux* celui qui est âpre & rude au maniement.

GRUMEL : on donne ce nom, dans quelques manufactures d'étoffes, comme à Amiens, à la fleur d'avoine dont se servent les foulons pour fouler les étoffes.

GRUYER, se dit d'un oiseau dressé pour chasser aux grues.

GUEDE, plante qui croît en Italie, en Languedoc & dans les pays chauds, qui fleurit en Mai & en Juin. Les teinturiers se servent du suc de cette plante pour teindre en bleu-brun. Un *drap guédé* est un drap teint en bleu, & *guéder les laines*, c'est les mettre en bleu.

GUEDE, ou GUESDE, est aussi un bâton qui guide un fil tendu pour prendre les oiseaux avec des rets saillans.

GUEPE, grosse mouche presque semblable à la mouche à miel, mais qui en est l'ennemie, & qui s'attache aux essaims de l'année, comme plus jeunes & moins capables de se défendre. Les *guêpes*, dans le tems de la récolte des fruits, font beaucoup de dégât, & surtout aux espaliers.

GUERET, terre qu'on avoit laissée réposer, & qu'on a nouvellement labourée pour l'ensemencer en la même année. Les *guerets* se levent en Mars ; & un fermier est obligé de lever les *guerets*, quoiqu'il quitte sa ferme à la S. Jean, avant que les terres se puissent ensemencer.

GUET & GARDE, est un droit seigneurial qui a été évalué en argent, depuis que les seigneurs ont cessé d'avoir des forteresses.

GUEULE, *en terme de chasse*, se dit d'un chien qui, au bout de cinq mois, a fait sa *gueule*, lorsqu'il a été nourri avec du lait, & qui commence à être vigoureux. On dit qu'un chien chasse de *gueule*, lorsqu'il aboie, & qu'il est sur la voie.

GUEUSE, grosse piéce de fer de dix à douze pieds de long, sur dix ou douze pouces de large, & du poids de seize ou dix-huit cent livres, quelquefois même d'avantage. On fait couler cette *gueuse* du fourneau où la matiere minérale, propre à faire du fer a été fondue, & elle prend sa forme dans un moule de terre assez grossiérement fait, où elle entre en s'y précipitant comme un torrent de feu, capable d'inspirer quelque émotion à ceux qui voient, pour la premiere fois un spectacle & terrible & curieux.

GUEUSE ou PICOTTE, est une petite étoffe que l'on fabrique en Flandres.... On donne aussi ce même nom, à cause de la modicité de son prix, à une petite dentelle de fil blanc, très-légere, dont le fond est de réseau & les fleurs de cordonnet fort délié, qui se fabrique sur l'oreiller avec des fuseaux & des épingles, de même que les autres dentelles.

GUEUSETTE, *en terme de cordonnier*, est le godet où il met le rouge ou le noir dont il rougit ou noircit les talons des souliers.

GUI ou GUY, plante parasite, qui croît à la hauteur d'environ deux pieds, sur le chêne, le pommier, le poirier, le prunier, l'acacia de l'Amérique, le hêtre, l'ieuse, le chataigner & autres arbres. Le meilleur *gui* est celui de chêne, & c'est une plante céphalique, d'une odeur forte & désagréable, spécifique dans l'épilepsie, dans l'apoplexie, la léthargie, la paralysie & le vertige. Les grives sont fort friandes des baies du *gui* ; elles les avalent & les vuident ensuite sur les branches de l'arbre où elles se perchent,

& par ce moyen elles donnent lieu à une nouvelle production du *gui*. On lui attribue des propriétés en médecine.

GUIBRAY, foire célebre, qui se tient dans un des fauxbourgs de la ville de Falaise en Normandie. Elle a pris son nom de ce fauxbourg, qui lui-même l'a pris d'une chapelle de la Vierge, nommé Notre-Dame de Guibray, qui n'en est pas fort éloignée. Cette foire tient le premier rang après celle de Beaucaire. On la croit établie par *Guillaume* le conquérant, duc de Normandie & roi d'Angleterre, qui, né à Falaise, accorda à cette ville de grands priviléges, & y fit l'établissement de cette foire, qui s'ouvre le 16 Août & dure quinze jours; huit qu'on appelle la grande semaine, pour les franchises: c'est dans cette semaine que se fait tout le commerce; dans l'autre les marchands pensent au retour.

On nomme *fil de Guibray*, un fil d'étoupe blanchi, dont les ciriers se servent pour faire la méche des cierges, de la bougie filée & des collets de flambeaux de poing.

GUIDE, *chez les menuisiers*, est un morceau de bois, qui s'applique contre un rabot ou autre outil à fust pour l'affermir, quand on veut recaler ou pousser des feuillures.

GUIGNARDS, sont de petits oiseaux, peu communs à Paris, qu'on sert rôtis comme les ortolans & les gelinotes.

GUIGNE: espéce de cerise, plus grosse que la cerise commune, & d'une chair plus dure & plus douce. Il y a des *guignes blanches* & des *guignes rouges*. Il s'en trouve aussi de *noires*. On appelle les *guignes* des *bigarreaux*, ou plutôt les *bigarreaux* sont une espéce de *guigne*, plus grosse, mieux nourrie & plus ferme que les *guignes* ordinaires. On les mange sans aucune préparation.

GUIGNOLE, *en terme de balancier*, est une espéce de pied sur lequel on suspend les trébuchets ou les petites balances, afin que la pesée se fasse plus juste. On s'en sert dans les monnoies, ainsi que tous les marchands épiciers droguistes merciers, & tous ceux qui vendent en détail & à petits poids.

GUILLAUME, espéce de rabot dont les menuisiers & autres ouvriers en bois se servent pour faire différentes moulures. Il y a le *guillaume* à ébaucher, le *guillaume* à platte-bande, le *guillaume* à reculer, & le *guillaume* debout. Tous ces rabots ont le fust fort étroit; le fer, qui se met comme aux *varlopes*, est diversement taillé suivant les diverses moulures qu'on veut pousser sur le bois, comme sont les filets creux, les talons, les baguettes, les plattes bandes & quelques autres. Le *guillaume debout* a le fer placé droit dans le fust. Il est affecté par le côté & ne coupe point par dessous. Il élargit les rainures & pénetre où le *gros guillaume* ne peut aller. Le *guillaume à ébaucher* enleve les angles de la piéce, où on veut faire des moulures. Les *guillaumes ronds* sont pour les ouvrages ceintrés. Il y a plusieurs autres *guillaumes* que les ouvriers inventent suivant leur génie & les ornemens qu'ils veulent faire.

GUILLEDIN, cheval d'Angleterre extrêmement vîte à la course.

GUILLEMET, *en terme d'imprimerie*, double virgule qui se met à côté des lignes pour indiquer les passages, les citations, &c. Les imprimeurs se servent de l'italique pour ces sortes d'indications, quand les auteurs dans leur copie les ont soulignées.

GUIMAUVE, plante fort semblable à la mauve, dont il y a plusieurs espéces. On la cultive dans les

jardins ; elle fleurit en Juin & en Août, naît dans les lieux gras & humides, eſt d'un grand uſage en médecine. Elle eſt émolliente & adouciſſante : on l'emploie pour les maladies des reins, de la veſſie, de la toux, pour les âcretés de la poitrine, pour les ardeurs d'urine & pour la colique néphrétique. La *guimauve* ordinaire a des racines longues, groſſes comme le pouce, blanches en dedans & mucilagineuſes ; les tiges hautes d'environ trois pieds & demi, rondes, velues & creuſes ; les feuilles rangées alternativement, ſemblables à celles de la mauve ordinaire, inciſées autour, plus longues, blanchâtres & cotonneuſes ; les fleurs ſemblables à celles de la mauve ordinaire, plus petites, de couleur blanche, tirant ſur la couleur de chair.

GUIMBARDES, nom qu'on donne du côté de Lyon à de longs chariots montés ſur quatre roues, qui ſervent à tranſporter à Paris les marchandiſes envoyées par les marchands de Lyon.

GUIMBERLIN, *parmi les fleuriſtes*, c'eſt un œillet qui vient de Normandie, eſpéce de morillon dont la fleur eſt autant large qu'elle peut l'être. Son blanc eſt de lait, ſon rouge ſi bien détaché qu'on le peut admirer. Son bouton creve, & il eſt ſujet au blanc & à la pourriture. On ne lui laiſſe que cinq boutons ; la fleur eſt très-fine.

GUINDA, petite preſſe à moulinet & ſans vis, dont quelques tondeurs de draps ſe ſervent au lieu de preſſes ordinaires, c'eſt-à-dire de celles qui ſont à jumelles & à vis. Cette ſorte de preſſe, qui donne le cati à froid aux étoffes de laine, quand elles ont été tondues en dernier, ne ſont guères en uſage qu'à Paris, à Tours & à Orleans.

GUINDAGE, ſe dit, *en commerce de mer*, du travail & du mouvement qui ſe fait pour la charge & déchage des marchandiſes d'un navire. Ce terme ſe dit encore du ſalaire qu'on donne aux matelots pour faire cet ouvrage... *Guindage*, s'entend encore des palans & autres cordages qui ſervent à charger ou décharger les marchandiſes d'un bâtiment de mer.

GUINDAL ou GUINDAS, machine qui ſert à élever de gros fardeaux. Elle n'eſt compoſée que de trois piéces de bois, d'une poulie & d'un treuil.

GUINDER, ſe dit des oiſeaux qui s'élevent & ſe guindent au-deſſus des nuées.

GUINDRE, eſpéce de rouet dont les doubleuſes ſe ſervent pour doubler la ſoie avant de la donner au moulinet.

GUINÉE, monnoie d'or, la plus commune en Angleterre, à peu-près du poids & de la valeur des louis d'or de 24. livres de France, ainſi nommée de ce que les premieres *guinées* furent fabriquées de la poudre d'or, apportée de Guinée par les vaiſſeaux Anglois.

On nomme *toile de Guinée* une toile de coton blanche, plus fine que groſſe, qui vient des Indes Orientales, dont la piéce a 29 à 30. annes ſur ſept huitiéme de largeur.

On appelle *bœufs & vaches de Guinée*, les cuirs de ces animaux encore verds, qui s'apportent des côtes du Cap verd & de Guinée, par les vaiſſeaux de la compagnie, & qui s'apprêtent dans les tanneries de France.

GUINGUANS, toile de fil de coton, quelquefois mêlée de fil d'écorce d'arbre, qui n'eſt ni fine ni groſſe, bleue ou blanche, qu'on tire des Indes orientales, particuliérement de Bengale. La piece

contient à peu-près huit aunes de long ſur trois quarts à quatre, cinq ſix de large. Il y a des *guinguans* moitié écorce & moitié ſoie.

GUINGUETTE : nom qu'on donne à ces petits cabarets établis aux environs de Paris, au-delà des barrieres, où le menu peuple va en foule ſe divertir les fêtes & dimanches, à cauſe que le vin y coûte moins, ne payant point ou peu d'entrée.... On donnoit autrefois le nom de *guinguette* ou *gainguette*, à une petite chaiſe roulante à deux roues, tout-à-fait découverte, qui ſe tire par un ſeul cheval. Il n'y a guères que les jeunes gens qui s'en ſervent ; c'eſt ce qu'on nommoit *phaëtons*, & ce qu'on nomme depuis pluſieurs années *cabriolets*, à cauſe de la chûte trop ordinaire de leurs téméraires cochers.

GUIPER, *en termes de paſſementier-boutonnier, & de tiſſutier-rubannier*, c'eſt tordre les fils pendans d'une frange, par le moyen de l'inſtrument nommé *guipoir*, outil de fer crochu d'un côté & chargé de l'autre d'un petit morceau de plomb pour lui donner du poids. Le *guipures* ſe fabriquent, ainſi que les dentelles, ſur un oreiller avec des fuſeaux & des épingles en ſuivant un deſſein. Il s'en fait de pluſieurs nuances & couleurs, de fines, de moyennes, de groſſes, de larges, de moins larges, & très-étroites. Les plus étroites ſe nomment *tête de more*. Les *guipures* ſe fabriquent à S. Denis en France, Montmorency, & lieux circonvoiſins. Les merciers font le négoce des *guipures*.

GUITRAN. Voyez *Goudran*.

GULDEN *en François* GOULDE, monnoie d'argent qu'on fabrique en Allemagne, de la valeur de quarante ſols de France. Il y a des *gouldes* de Flandres & d'Hollande.

GUOLDE PEPPIUS, pomme en grande eſtime chez les Anglois, qui a l'air d'une pomme de paradis, jaune, ronde, aſſez relevée & ſans mauvaiſe odeur, dit *La Quintinie*.

GUYAGE, c'eſt, dans la province de Languedoc, un droit dû par les habitans des lieux qui ſont au long de la côte de la mer, en vertu duquel ces habitans ſont obligés de tenir toutes les nuits des flambeaux allumés ſur les tours les plus élevées, pour ſervir de guides aux vaiſſeaux qui ſont en mer.

GYP, ou GYPSE, eſpéce de gros talc ou de pierre brillante & tranſparente, qui ſe trouve dans les carrieres de Montmartre proche Paris, parmi les pierres qu'on y cuit pour faire du plâtre. C'eſt avec le *gyp* calciné au four, broyé dans un mortier, paſſé au tamis, & employé avec de l'eau collée & des couleurs, que l'on contrefait le marbre & qu'on l'imite ſi bien, que les yeux & la main y peuvent être trompés.



HABILE à ſuccéder, s'entend, *en juriſprudence*, des parens que la loi appelle pour recueillir une ſucceſſion.

HABILLER, *en terme de boucherie*, c'eſt lever la peau de deſſus une bête, après qu'on l'a aſſommée ou égorgée, l'ouvrir, la vuider, la ſoufler, &c. Le chef-d'œuvre d'un apprentif, pour être reçu à la maîtriſe, eſt d'habiller un veau, un mouton, un porc, &c.... *Habiller*, en cuiſine, ſe dit de la premierre préparation qu'on fait aux viandes deſtinées pour manger. *Habiller* un chapon, une perdrix, c'eſt plumer & vuider proprement ces oiſeaux, les flamber ſur le feu & leur trouſſer les cuiſſes, pour les blanchir enſuite à la braiſe ou à l'eau, ſuivant l'uſage qu'on en veut faire.... *Habiller un ſaumon*, c'eſt l'ouvrir, en ſéparer les entrailles & les ouïes, pour le mettre ſaler dans l'étuve.. *Habiller une morue*, c'eſt lui couper la tête, l'éventrer, en ôter les inteſtins pour la mettre en état d'être ſalée.

Chez les marchands pelletiers, habiller une peau, c'eſt la préparer à être employée aux divers ouvrages de pelleterie.... *Habiller un cuir*, en terme de tannerie, c'eſt lui donner la premiere préparation pour le mettre au tan..... *Habiller*, en terme de poterie, eſt mettre des pieds & des anſes aux ouvrages de poterie qui en ont beſoin.

HABITATION, *en terme de colonie*, eſt un établiſſement que des particuliers entreprennent dans des terres nouvellement découvertes, après en avoir obtenu des lettres du roi ou des intéreſſés à la colonie, qui contiennent la quantité de terre qu'on leur accorde pour défricher, & la redevance ou droit de cens qu'ils en doivent payer tous les ans au roi ou à la compagnie. Tout le commerce d'une *habitation* & ſa richeſſe, conſiſte particuliéremant dans les négres qui la cultivent.

HACHE : outil de fer acéré & tranchant qui ſert aux Charrons, charpentiers, tourneurs & autres ouvriers en bois, à dégroſſir, débiter, fendre & hacher leur bois. Le fer de cet outil eſt ordinairement un quarré long, plus ou moins grand, ſuivant la force & la grandeur de l'outil. Le tranchant occupe toute la longueur d'un des grands côtés ; & à l'autre qui eſt aſſez épais, tient un petit manche cylindrique, creux en dedans, dans lequel entre à force un autre manche de bois, long à proportion de la *hache*. Une *hache* eſt propre à bien des uſages dans une maiſon de campagne... Un *maître de hache* ſur mer, eſt ce qu'on appelle ſur terre un charpentier.

HACHE, *en terme d'imprimerie* ; on dit qu'un livre eſt imprimé en *hache*, quand il y a des gloſes, commentaires ou citations, qui commencent d'abord à la marge, mais qui, à cauſe de leur longueur empiétent ſur le texte.

HACHÉE, *terme d'oiſeleur*. Ils diſent, Les pluviers cherchent leurs *hachées*, c'eſt-à-dire des vers qui ſont à bas, cachés ſous les feuilles & dont ils font leur nourriture.

HACHEREAU, petite coignée

dont se servent les charpentiers, & qu'ils manient d'une seule main.

HACHETTE, petite hache. Les charpentiers ont une *hachette à marteau*, qui est un véritable marteau, dont un côté se prolonge plus que l'autre de cinq ou six pouces, courbé vers le manche, & tranchant à-peu-près comme le fer de l'herminette.... Les couvreurs ont une *hachette* qu'ils nomment aussi *assette*. Elle est différente de celle des charpentiers, en ce qu'elle n'est ni si massive ni si pesante, ni si courbée, & que le côté qui conserve la forme du marteau, & qui en sert à ces ouvriers, est plus léger, moins gros & moin long.

HACHETTE, *en cuisine*, c'est de la viande, soit de boucherie, de volaille ou de gibier cuite à la broche qu'on coupe par tranches fort minces, & qu'on met dans une casserole avec persil, ciboule, échalotte, champignons, le tout haché avec un peu de bouillon, sel, gros poivre : on fait migeotter le tout un quart d'heure, ensuite on met dans un plat un peu de la sauce de la viande avec de la mie de pain, & on arrange la viande sur cette mie, on en met encore par-dessus. On fait attacher sur un feu doux, jusqu'à ce qu'il se fasse un petit grattin au fond du plat ; on met ensuite le reste de la sauce avec un filet de verjus.

HACHEUR de laine : ouvrier qui prépare les laines pour être employées aux tapissieries de tonture.

HACHIS, *en cuisine*, est une préparation de viandes hachées menu & assaisonnées. On fait des *hachis* de toutes sortes de viandes, tant en gras qu'en maigre.

HACHOIR, *chez les patissiers & cuisiniers*, c'est un grand couteau dont ils se servent pour hacher les viandes.... *Hachoir* est aussi le billot sur lequel on hache les viandes. C'est le tronc de quelque gros arbre, dont le bois est ferme & dur, sous lequel, pour le soutenir, on met trois pieds, disposés en triangle. Quelquefois le hachoir n'est que le dessus d'une épaisse table de cuisine.

HACHURES ; ce sont de petites entailles que les doreurs font sur le fer, le cuivre ou autres semblables métaux pour y faire mieux tenir l'or ou l'argent en feuille, qu'on y aplique au feu.

HAGARD, *en fauconnerie*, signifie un *faucon* qui n'a pas été pris au nid & qui est difficile à apprivoiser.

HAIE, ou HAYE, clôture d'un jardin, d'un pré, d'un champ, faite de bois vif, ou mort : celle-ci est construite avec des branches d'arbres entrelassées des fagots, des échalas qui en rendent l'entrée difficile aux passans & aux bestiaux. Les *haies vives* sont les plus estimées, durent long-tems, & sont agréables à la vue, quand on en prend soin. On les fait d'*aubépine*, de *rosier sauvage*, de *houx*, *coudrier*, *épine-vinette*, *fusain*, *nerprun* & autres arbrisseaux sauvages. L'*aubépine* est la plus estimée : on en choisit des plants qui soient bons. On tend un cordeau où l'on veut faire une *haie* ; on creuse tout du long une rigole profonde d'un fer de bêche, & large de même, puis on accommode les racines de l'*aubépine* ; on rogne les branches & l'on plante à quatre doigts de distance l'un de l'autre, puis on couvre le plan de terre ; ce plan ne doit excéder la terre que de trois doigts. L'*aubépine* qu'on plante en *haie*, doit être bien enraciné & gros d'un pouce. On laisse cette *jeune haie* plantée pendant deux ans sans

la rogner ; mais tous les ans il faut lui donner trois labours pour empêcher que les méchantes herbes ne l'étouffent. Au bout de deux ans, on commence à tondre la *haie* avec des ciseaux à deux doigts près du vieux bois, & toujours au mois de Mars ; ce travail se renouvelle tous les ans, jusqu'à ce que la *haie vive* soit parvenue à la hauteur qu'on la souhaite ; alors on l'assujettit en tondant tous les ans. Pour qu'une jeune *haie vive* profite, il faut empêcher que les animaux ne l'endommagent avec la dent & en ôter les chenilles de bonne heure, avant que cet insecte ait fait son couvain. Les *haies vives*, mêlées de plants, se plantent de même que la précédente. On fait aussi venir des *haies vives* de semence : on prend toutes sortes de graines de plants sauvages qu'on mêle avec de la terre criblée & détrempée avec de l'eau. De ce mêlange on en frotte une corde de jonc faite exprès : on la laisse sécher, ensuite on la met quatre doigts en terre dans une rigole où on couvre la semence préparée ainsi, qui jette de petits plants qui, dans la suite, donnent une belle *haie* quand elle est bien conduite Dans les pays où croît le houx, on en fait des *haies* entieres qui sont fort agréables & de bonne défense.

HAIL, *en fauconnerie* : on dit voler de *bonhail*. Voyez *Voler*.

HAIRE, drap de laine en *haire*, est un drap qui n'a point été foulé, & qui est tel qu'on l'a levé de dessus le métier ; ce terme est particuliérement en usage à Sedan ; ailleurs on dit *drap* en toile..... *Haire* ou *Hére*, est aussi une espéce de tissu ou grosse étoffe faite de crin de cheval, mêlé quelquefois de poil de bœuf ou de vache, & quelquefois d'étoupes de chanvre. Leur usage ordinaire est pour les brasseurs qui s'en servent à mettre sécher les grains germés qu'ils font entrer dans la composition de leur biere.

En terme de marchandise de sel, on nomme *haire* ou *hére* le fond des marais salans, sur lequel l'eau de la mer qui y entre se convertit en sel par l'ardeur des rayons du soleil. Voyez *Marais salans*.

HALAGE ; c'est sur la riviere de Loire le prix dont le maître marinier convient avec les gobeurs ou compagnons de riviere pour remonter ou haler leurs bateaux. Celui qui remonte ces bateaux avec un cable, est nommé *haleur*. Les haleurs sont du nombre de ceux qu'on nomme *compagnons de riviere*.

HALAGE, est encore le droit que le roi ou les seigneurs particuliers levent sur les marchandises qui s'étalent dans les halles, foires ou marchés, où s'observe une certaine police pour empêcher les fraudes ou le temulte.

Les maîtres de quelques communautés des arts & métiers de la ville de Paris, comme cordonniers, filassiers sont appellés *marchands halliers*, parce qu'ils ont la faculté d'étaler & vendre leurs ouvrages & marchandises dans les places des halles qui leur sont indiquées par leurs statuts.

HALE, espéce de tache de couleur citrine qui survient à la peau quand il fait des vents desséchans & que l'on a la peau délicate. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

HALEBARDIER : on donne ce nom à un ouvrier, ou plutôt à un manœuvre, qui sert dans les grands atteliers, aux tailleurs de pierre à remuer retourner, placer & mettre en chantier les pierres qu'ils taillent ou veulent tailler, & qui après qu'elles sont taillées, aide à les élever & mettre sur les chariots & binard pour les conduire au pied des engins qui doivent les élever. Ces manœu-

vres ſont appellés *halebadiers*, parce qu'ils ſont toujours chargés de gros leviers ou de fortes pinces qu'ils portent ſur leurs épaules en marchant, à la façon qu'on porte une *halebarde*.

HALEINE *puante* : la carie des dents, un ulcere dans la bouche, le mal vénérien, le ſcorbut, les crudités de l'eſtomac, l'abſtinence forcée, les maladies longues, un ulcére dans le nez, &c. y peuvent donner lieu. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

HALEINE : les maréchaux, en parlant d'un cheval qui ſoufle en travaillant, diſent *qu'il eſt gros d'haleine*; c'eſt un défaut qui empêche qu'il ne rende de bons ſervices, & on n'achete pas ces ſortes de chevaux bien cher. On veut dans un cheval de carroſſe qu'il ait de l'*haleine* & qu'il ſoit maître de ſon *haleine*. Donner *haleine* à ſon cheval, c'eſt le mettre au pas après l'avoir pouſſé au galop, afin de ne le pas outrer tout-à-fait. On dit qu'un cheval n'eſt pas en *haleine*, quand il a demeuré long-tems dans l'écurie, ſans travailler.

HALENER, *en terme de vénerie*, ſignifie ſentir le gibier : on dit, depuis que le chien a *haleiné* la bête, il ne la quitte plus.

HALENENT : *chez les charpentiers*, c'eſt le nœud qui ſe fait avec le cable à une piéce de bois qu'on veut élever.

HALER : on dit, en terme de chaſſe, *haler les chiens*, pour dire faire *haler les chiens en amont*.

HALER une piéce de bois, c'eſt l'attacher avec un cable pour la tirer en haut ; c'eſt la même choſe que *chabler* une piéce de bois. Les charpentiers ſe ſervent auſſi de ce terme, pour dire ranger les cables de part & d'autre, en les tirant quand ils ne ſont pas chargés ; & ils diſent, *bander*, quand le cable eſt chargé & qu'il faut tirer avec force pour élever le fardeau.

HALIME, eſpéce d'arroche qui pouſſe des rameaux longs d'environ un pied & demi, grêles, plians, ſe couchant la plûpart à terre, de couleur bleue, purpurine & blanchâtre, dont les feuilles approchent de l'olivier ou du nerprun ; ſa racine eſt ligneuſe & vivace, & la plante ſoutient la rigueur de l'hyver ; elle croît près de la Méditerranée ſur le dunes de Zelande, de Hollande & d'Angleterre. On confit les feuilles de l'*halime* pour les manger en ſalade.

HALLARI, *terme de chaſſe*, c'eſt un cri qui marque que le cerf eſt ſur ſes fins.

HALLE, place publique deſtinée dans les villes & bourgs un peu conſidérables à tenir les marchés de toutes ſortes de marchandiſes & de denrées, particuliérement de celles qui ſervent à la vie, comme les grains, les farines, les légumes, &c. Il y a deux ſortes de *halles* à Paris, celles qui ſont couvertes, & celles qui ne le ſont pas. Les *halles couvertes* ſont la *halle aux draps*, la *halle aux toiles*, la *halle aux cuirs*, la *halle à la ſaline*, la *halle à la marée fraiche*, & la *halle aux vins*, qui eſt à la porte Saint-Bernard. Les *halles découvertes* ſont le marché au bled & autres grains (actuellement, en 1763, on bâtit une *halle* au bled, couverte, où étoit l'hôtel de Soiſſons) la *halle à la farine*, la *halle au beurre*, &c. On donne le nom de *hallier* à celui qui étale aux *halles*, ainſi qu'à celui qui eſt le gardien d'une *halle* qui a ſoin de la fermer & d'y garder les marchandiſes qu'on y laiſſe.

HALLIER, buiſſon qui vient dans des terres négligées, dont on ne s'eſt pas donné la peine de faire quelque choſe d'utile. Les bons mé-

nagers de la campagne ont soin de les défricher pour en faire des près ou y semer ou planter du bois.

HALLIER, sorte de filet qu'on fait pour prendre des faisans, des perdrix, des cailles, les rales de genêt, & même les poules d'eau. Voyez *Filet.*

HALOTS; ce sont certains trous dans les garenes où le gibier se retire.

HAMANS, toiles de coton blanches très-fines & fort serrées, des Indes orientales, dont les piéces portent neuf aunes & demie de long sur une aune un sixieme de large.

HAMBOURG; c'est une sorte de futaille dans laquelle nous viennent les saumons salés. *Un hambourg de saumon* pese ordinairement 300, jusqu'à 350 livres. On donne aussi ce nom à des barils ou tonneaux dans lesquels se mettent les bieres d'Angleterre, de Hollande & de Flandre.

HAMEÇON, petit fer crochu qu'on attache à des filets ou à des lignes, pour prendre du poisson, avec l'appât qu'on y met. Il y a des *hameçons armés*, de près de deux pouces de long, que l'on met aux lignes pour pêcher le brochet. Les meilleurs *hameçons* se tirent d'Allemagne. A Paris ce sont les épingliers, aiguilliers, chaînetiers qui les fabriquent, & les quincaillers en font le négoce.

Il y a des *hameçons* propres à prendre les loups, mais il faut qu'ils soient forts pour résister à la violence de ces animaux; on y attache un gros morceau de chair, & l'on pend ces hameçons à quelque arbre, où on les attache avec une corde grosse comme le doigt. Ces animaux qui aiment la chair, si-tôt qu'ils ont eu le sentiment de cet appât & qu'ils l'ont trouvé, ne manquent point de s'y jetter avidement pour vouloir l'engloutir, & se trouvent par ce moyen pris à *l'hameçon.* Si cet *hameçon* est assez fort & bien attaché, ils ne peuvent s'en débarrasser. On attrape ainsi les loups, lorsqu'il a neigé ou que la terre est beaucoup gelée. On en peut tendre plusieurs à la fois, & en plusieurs endroits. Voyez *loup.*

Les serruriers & quelques ouvriers qui travaillent les métaux sur le tour, appellent *hameçon* un instrument appellé plus communément un *archet* ou *archelet.*

HAMEDIS, toile ou mousseline de coton blanche, qui vient de Bengale, dont la piéce a seize aunes de long, sur trois quarts, cinq sixiemes de large.

HAMPE, *en terme de venerie*, se dit de la poitrine du cerf. Les bouchers appellent *hampes* les deux parties du poumon de bœufs, qui des deux côtés couvre le foie & la rate.

HANCHES, se dit du train de derriere du cheval, depuis les reins jusqu'au jarret. Elles commencent aux deux os qui sont au haut des flancs près de la croupe. Il y a des chevaux qui ont les *hanches* trop longues, qui vont ordinairement bien le pas; mais le devant se ruine facilement.

HANGAR, toît qui penche en maniere d'appentis, dont on se sert à la campagne pour mettre à couvert les charrettes, chariots, tombereaux, charrues, & autres ustensiles gros & menus, comme tonneaux, hottes, paniers, bois à chauffer, &c. Les *hangars* sont ordinairement attachés à des murs & soutenus par des pilliers de bois. Un *hangar* est commode dans une basse-cour; la volaille s'y met à l'abri des grands vents, de la pluie & du soleil. Les valets, dans les mauvais tems, y peuvent faire bien des ouvrages qu'ils ne feroient ailleurs que difficilement.

HANNETON, ſcarabée qui paroît au printems ſur les arbres, & ſur-tout ſur les noyers dont il ronge les fleurs & les feuilles. Il vit pluſieurs années, & ſe cache dans la terre, où il reſte près de dix mois ſans changer de place, ni prendre de nourriture. Pour les détruire, on étend un drap ſous les arbres, où les hannetons ſont attachés. On ſecoue fortement ces arbres pour les faire tomber & enſuite on les brûle, ou on les jette dans l'eau.

HANNETON, *ſoucis de hanneton* : Les maîtres frangiers donnent ce nom à une ſorte de petite frange à houppette, qui imite ces deux eſpéces de cornes houppées que porte l'inſecte dont on vient de parler ci-deſſus.

HANOUARD. Ce nom eſt donné dans l'ordonnance de la ville de Paris aux jurés-porteurs de ſels.

HANSE, ancien mot françois, qui ſignifioit une ſociété ou une compagnie de marchands. On nomme *villes hanſéatiques* celles qui ſont alliées enſemble pour le commerce & ſe prêtent un mutuel ſecours dans le négoce, telle qu'aujourd'hui Lubeck, Hambourg, Brême, Roſtock, Dantzik & Cologne.

HAPPELOURDE, ſe dit des pierres précieuſes contrefaites avec le criſtal ou le verre, & d'une pierre précieuſe, qui n'eſt pas encore arrivée à ſa perfection.

HAQUET, charrette ſans ridelles, qui fait la baſcule. On s'en ſert pour charrier du vin & autres choſes. Les *haquets* ne ſont propres que dans les lieux où il n'y a point de grands cahots à craindre. Il y a deux ſortes de *haquets*, l'un à limon qui ſe tire par les chevaux, & l'autre à tête ou timon qui ſe tire par les hommes.

HARAS, lieu où l'on éleve des poulains, & où l'on entretient des étalons & des jumens pour tirer race des meilleurs chevaux. *Haras*, ſe dit auſſi des autres lieux propres à élever des animaux pour la monture de l'homme, comme âne, mulets & chameaux. En Aſie on donne encore le nom de *haras* aux poulains mêmes & poulines élevés dans le *haras* ; & en ce ſens, quand on dit, Les étalons Turcs, & cavales de Naples ſont les meilleurs *haras*, cela veut dire qu'ils produiſent les meilleurs chevaux. Les *haras* du roi ſont ceux qui ſervent à remonter de chevaux la grande & petite écurie, particuliérement de ceux qui ſervent à la chaſſe.

Les *haras* des nations d'Europe, le plus en réputation, ſont ceux de France, du royaume de Naples, du reſte de l'Italie ; ceux d'Eſpagne, particuliérement de l'Andalouſie ; ceux d'Angleterre, de Hollande & de Flandres ; ceux de Suiſſe, de Danemark, & de quelques autres états de la haute & baſſe Allemagne. Les *haras* Turcs, Arabes & de barbarie, ne le cédent en rien à ceux d'Europe. Les Turcs & les Arabes aiment les *haras*, & ont un ſoin particulier de les entretenir & d'en perpétuer la race. Tant de livres traitent des *haras*, que nous nous contentons de dire ſeulement ici, en faveur des gens de la campagne, qu'un bon étalon propre à engendrer des chevaux pour le charroi doit être d'un bon poil, bien marqué vigoureux & fort courageux, ſans aucune incommodité, il ne doit ſaillir qu'à ſix ans, & les jumens, auxquelles on donne l'étalon, doivent être à-peu-près de ſa taille & de ſon encolure, & avoir l'œil éveillé. On fait ſaillir les jumens depuis trois ans juſqu'à dix, & elles ne doivent produire des poulains que de deux ans en deux ans pour avoir le tems de les nourrir.

HARASSÉ, ſe dit d'un cheval

qui a la peau attachée aux os, & ne peut profiter : on médicamente ces sortes de chevaux, on les laisse reposer, on les nourrit à l'ordinaire, & on les fait travailler peu dans le commencement. *Voyez* les ouvrages qui traitent des maladies des chevaux.

HARB, ou CHIENS, terme dont un piqueur se sert pour faire chasser les chiens courans pour le loup.

HARD : les gantiers & les peaussiers nomment ainsi une espéce de grosse cheville de fer tournée en cercle sur laquelle ils passent leurs peaux pour les amollir.

HARDE, *en terme de vénerie*, est une troupe de bêtes sauvages ramassées ensemble. On le dit aussi, en fauconnerie, des oiseaux qui vont ensemble.

HARDÉES : on entend, par ce mot, *en terme de chasse*, les ruptures ou fracas que font les biches dans les jeunes taillis où elles vont viander ; & *hardois*, ce sont de petits brins de bois qu'on trouve écorchés & où le cerf a touché de la tête, lorsqu'il veut ôter cette peau velue qui le couvre. On *harde* les nouveaux chiens avec les vieux pour les dresser.

HARDER, vieux mot qui signifie troquer, échanger, & qui ne se dit plus guères que dans le commerce des chevaux.

HARENG, petit poisson de mer de la taille du gardon ou du dard, qui a le dos bleuâtre, le ventre d'un blanc argenté, & qui a la figure d'une petite alose. On le pêche dans le printems & en automne, & en tems de brouillards. Il n'y a point de poisson, en France, plus commun que le *hareng* ; il se rencontre en quantité, dans la mer, vers l'Ecosse, l'Irlande, la Bretagne, la Norvege & le Danemark. il multiplie beaucoup, ne vit que peu de tems hors de l'eau, luit la nuit. La pêche en est plus abondante la nuit que le jour : ils vont en troupe, & suivent les feux; quand ils passent il semble un éclair : aussi les mariniers appellent-ils leur passage l'*éclair des harengs*. La pêche & la préparation qui s'en fait se nomme *droguerie*. Il y a une espéce de *hareng* marqué à chaque côté du corps d'une tache ronde, noirâtre aux uns, & jaune aux autres. Il ne passe guères la longueur du doigt. Il ne différe de l'autre qu'en ce que le premier se nourrit d'eau, au lieu que celui-ci se nourrit d'algue & d'herbe marine. Ils sont l'un & l'autre également bons à manger.

Les Hollandois ont été les premiers qui ont fait la pêche du *hareng* & qui ont remarqué les diverses saisons de leur passage. On met leur premiere pêche réglée vers 1163 : mais la maniere de le saler & de l'encaquer n'a été trouvée qu'en 1416. On se sert pour la pêche des *harengs* de petits bâtimens appellés *barques* ou *bateaux* en France, & *buches* ou *flibots* en Hollande. Les *harengs* salés tant blancs que sors, sont un des principaux objets du commerce de la saline. Le meilleur & le plus estimé des *harengs blancs salés* est celui qu'on appelle *hareng de marque* de Hollande, qui est de la pêche d'une nuit, salé de bon sel, gras, charnu, ferme, blanc, égal en grosseur, bien paqué & arrangé dans les barils. Après le *hareng de marque*, est celui qu'on nomme *marque moyenne*, ou *moyen hareng* qui n'est pas si gros que le premier, mais beaucoup au-dessus de celui appellé *petite marque*, ou *petit hareng*. Il y a une quatrieme espéce de *hareng* qui, à cause de sa petitesse, ne se lite pas dans les barils, mais s'y met pêle & mêle. On le *paque* néanmoins & on l'apprête comme les

autres ; c'eſt ce *hareng* qu'on nomme *hareng de droguerie* ou de *drogue*. Il diffère de vingt à vingt-cinq pour cent de moins que celui de marque.

Roterdam, Amſterdam, Enkuiſen ſont les endroits de Hollande d'où l'on tire les meilleures ſortes de *hareng* ; ceux de la derniere pêche, qui ſe fait en automne, ſont les plus eſtimés, parce qu'ils ſont moins ſujets à ſe corrompre que ceux que l'on pêche en été. Le *hareng* d'Irlande eſt le meilleur après celui de Hollande, principalement celui qui s'apprête à Dublin & à Germuth. Les Ecoſſois s'attachent auſſi à la pêche & au négoce du *hareng* : mais il n'eſt ni bien caqué ni bien arrangé dans les barils, il eſt de plus inégal, ſalé de mauvais ſel, mal égorgé, mal vuidé de ſes breuilles ou entrailles. La pêche du *hareng* ſe fait auſſi en Angleterre, mais c'eſt le moindre de tous.

Pour le *hareng* qui ſe pêche en France, il a divers degrés de bonté, ſuivant les différentes côtes du royaume où il ſe pêche ; Dieppe, le Havre de grace, Honfleur, & quelques petits ports de Normandie fourniſſent de très-bons *harengs* ; celui de Dieppe eſt le meilleur, & approche aſſez du *hareng de marque* de Hollande, quoiqu'un peu plus ſec. L'on en pêche encore à Boulogne en Picardie, mais il eſt de beaucoup inférieur à celui de Normandie. La pêche de ce poiſſon ne ſe fait, ſur les côtes de Normandie & de Picardie, que dans la ſaiſon d'automne. Il ne s'y en fait point en Août comme dans les autres endroits. Le *hareng* qui ſe pêche en Bretagne, au bas de la riviere de Vannes, vers Penerf, n'a de débit que dans la province : voici la maniere d'apprêter & de ſaler les *harengs*.

Quand ils ſont hors de la mer, le caqueur, matelot deſtiné à cet ouvrage, leur coupe la gorge & en tire les breuilles, à la réſerve de la laite & des œufs qui doivent toujours reſter dans le corps du poiſſon, les lave en eau douce, les laiſſe pendant douze ou quinze heures dans une forte ſaumure faite d'eau douce & de ſel marin, les varande, c'eſt-à-dire, les égoutte, les caque, c'eſt-à-dire, les met dans des barils nommés des caques, les lite, c'eſt-à-dire, les arrange par lits dans des caques ; les paque, c'eſt-à-dire, les preſſe fortement l'un ſur l'autre, à meſure qu'on fait de nouvelles couches. Quand les barils ſont ſuffiſamment remplis de *ſel* & *hareng*, on les ferme bien, afin que le poiſſon conſerve ſa ſaumure, & ne prenne point l'évent. Les *harengs blancs* ſalés, pour la commodité du négoce, ſe mettent auſſi dans des demi-barils, quarts de barils, & demi-quarts & huitiemes.

Par-tout où l'on pêche du *hareng* on en fait ſécher ou ſorer à la fumée. On le nomme *ſor*, *ſaur*, *ſoret* & *ſauret* : on en met en barils ou demi-barils. Il s'apprête beaucoup de *harengs ſort* en Hollande, en Angleterre, en Irlande, en Ecoſſe, conſidérablement à Boulogne, à Dieppe, au Havre & Honfleur ; celui de Germuth en Irlande l'emporte ſur les autres. On apprête les *harengs ſorés*, comme les *harengs blancs*, à l'exception qu'ils reſtent le double dans la ſauſſe, c'eſt-à-dire vingt-quatre ou trente heures pour qu'il prenne tout ſon ſel. En les retirant de la ſauſſe, on les enfile par la tête dans de menues brochettes de bois : on les pend enſuite dans des eſpéces de cheminées faites exprès, appellées *rouſſable*. Lorſqu'on y a arrangé autant de brochettées de *hareng* que chaque rouſſable peut en contenir, on fait deſſous

un petit feu de menu bois ou copeaux que l'on ménage de maniere qu'il ne fait que beaucoup de fumée & point du tout de flamme. on laisse ces *harengs* dans le roussable jusqu'à ce qu'ils soient entiérement fumés & sorés, ce qui se fait ordinairement en vingt-quatre heures de temps. On en peut *sorer* jusqu'à dix milliers à la fois, quelquefois plus, quelquefois moins, suivant la grandeur du roussable.

Pour que les *harengs sors* soient de bonne garde, il faut qu'ils aient été salés à propos avec du bon sel, qu'ils soient gros, fermes & secs, que la superficie en soit bien dorée, ce qui fera connoître qu'il a été soré avec soin. A Dieppe, on nomme *sorin* celui qui fait *sorer les harengs*. Un leth, ou lest de *hareng* signifie douze barils de *hareng salé*, soit *blanc* ou *sor*. Chaque baril de *hareng blanc de marque* contient ordinairement mille à onze cens de poisson, à cent quatre pour cent. Chaque baril de *hareng ordinaire* ou de *droguerie* contient depuis neuf cens jusqu'à onze cens de poisson, quelquefois davantage, suivant qu'il est plus ou moins gros, bien ou mal paqué ou arrangé, ou que les barils sont grands ou petits. Les demi-barils, les quarts & les demi-quarts tiennent à proportion. Les barils de *harengs sors* sont ordinairement d'un millier, & les demi-barils de cinq cens. L'ordonnance des gabelles du mois de Mai 1680 régle la salaison des *harengs blancs* à sept minots & demi pour chaque leth, & à trois minots pour chaque leth de *hareng sor*.

Le *hareng pec* est un *hareng blanc* nouvellement salé que l'on mange tout crud en salade : on le fait ordinairement dessaler & égoutter avant que de le manger ; c'est un grand mets pour les Hollandois. Le *hareng frais* est celui que l'on mange au sortir de la mer, soit grillé, soit frit, soit à la matelote. On fait dessaler les *harengs blancs salés*, & on les mange aussi rôtis sur le gril, secs, ou à l'huile & au vinaigre, ou avec la moutarde. On mange les *harengs sorets* grillés & à l'huile, ou à la Sainte Menehoud.

Le *hareng frais* convient en tems de froid, à toute sorte d'âge & de tempérament ; il est agréable au goût, & produit aussi plusieurs bons effets. La chair en est tendre, peu resserrée en ses parties, peu visqueuse, & suffisamment chargée de principes huileux & balsamiques, & de sels volatils.

Pour le *hareng salé*, il ne peut convenir qu'à des estomacs forts & robustes, & les tempéramens chauds & bilieux, les jeunes gens n'en doivent user qu'avec la derniere modération. La raison en est que le sel l'a rendu âcre, & qu'ayant insensiblement perdu une bonne partie de ses humidités, il ne se digére pas aisement ; cependant il est moins mal-sain, quand on l'a fait dessaler, & moins pernicieux que le *hareng fumé ou soret*, parce que ce dernier est encore plus sec, plus âcre & moins chargé d'humidités que l'autre ; mais comme on ne peut, en le dépouillant de son sel, le rétablir dans son premier suc, il est toujours fort inférieur aux *harengs* frais, & n'a jamais la chair si moëlleuse & si délicate ; en un mot, c'est un aliment qui échauffe beaucoup, donne des rapports désagréables, excite la soif & des humeurs âcres & picotantes. Il s'en fait cependant une grande consommation, & il est d'une grande ressource dans le carême pour les gens de travail & les personnes bornées dans leur fortune.

On nomme *harangaison* le tems où l'on pêche les *harengs*, celui de leur passage, ou, comme on dit, leur

éclair, & la pêche qu'on en fait. Les femmes qui font le commerce de la morue, faumons, maquereaux, harengs & tous poiffons qui fouffrent la falaifon, font nommées *harangeres*. Dans les villes maritimes de Normandies, Picardie & Bretagne, on nomme *harangerie* la place où fe vend le *hareng*, & où arrivent les barques françoifes qui vont à la pêche du *hareng*.

HARICOT, légume à tiges longues, minces, qui grimpent fur les perches voifines, autour defquelles elles s'entortillent; les feuilles font larges, finiffant en pointe, prefque femblable à celles du lierre, liffes, minces, de couleur verd obfcur, & naiffent trois fur une queue, comme le tréfle; fes fleurs font légumineufes, purpurines, blanches ou rouges. A ces fleurs fuccedent des filiques longues, étroites, applaties & charnues, qui contiennent plufieurs femences de la groffeur d'un petit rein, fort polies & de diverfes couleurs. Il y en a de blanches, de cendrées, de jaunes, de rouges, de verdâtres, de bleues, de marquetées. Cette plante fe cultive au printems, dans les champs & dans les jardins. On la feme avec la binette ou la houe en plein champ, en planche ou en bordure, & elle demande une terre de potager bien labourée. Au bout de quinze jours, la femence commence à lever : fi la terre eft battue par quelque pluie d'orage, on rompt les croûtes de terre avec quelque inftrument pour donner à la femence la facilité de fortir. Un mois après, il faut chauffer les pieds, quand il eft furvenu une petite pluie, & on les rame pour qu'ils produifent une fois plus; & quand il eft néceffaire on aide aux filets à s'accrocher aux rames. On arrête ces filets au haut des rames pour qu'ils ne confomment pas beaucoup de féve inutilement, & que le bas profite. Les années pluvieufes produifent beaucoup d'herbes : on doit avoir foin de les farcler. Il y a des endroits, comme aux environs de Chartres, où on ne rame point les *haricots*, on fe contente de couper les filets à mefure qu'ils fe forment, & on ne laiffe pas d'en avoir la même abondance.

On cueille les *haricots en verd* au mois de Juillet. Pour les *haricots fecs* on attend que les plantes foient dépouillées de toutes leurs feuilles, & que les *gouffes* foient bien féches : alors on en fait des bottes & on les enleve en beau tems. Ce qui s'entend des *haricots nains*, car les *haricots ramés* ne fe cueillent qu'à fur & à mefure, parce que les *gouffes* ne fe féchent que les unes après les autres. On donne le nom de *haricot* à la plante & au fruit qu'elle produit; cependant la gouffe qu'on mange en verd s'appelle *haricot verd*, & le grain forti de la gouffe, s'appelle *haricot blanc*; ceux qui veulent manger de ce fruit de bonne heure en fement au commencement de mars fur une couche chargée de fix pouces de terreau : on les couvre dans les mauvais tems. Au mois d'Avril on les tranfplante aux pieds d'un mur expofé au midi; ce ne font que des *haricots nains hâtifs* dont on peut ainfi avancer la culture; & par les foins que l'on fe donne, on peut en avoir à la fin de Juin.

Bradeley, auteur Anglois, parle de cinquante efpéces d'*haricots*, quoiqu'on n'en cultive que de deux efpéces en Angleterre : l'une qui mûrit de bonne heure, c'eft notre *haricot nain* : l'autre qui s'éleve de fix pieds de haut, ce font nos *haricots ramés*. Le efpéces les meilleures & fuffifantes pour les befoins que nous connoiffons, font le *haricot*

blanc nain hâtif; le *haricot blanc plat hâtif*, le *haricot blanc commun*, le *haricot ſans parchemin*, le *haricot gris*, le *haricot grivelé*, le *haricot rognon de Caux*, le *haricot de Soiſſons*, le *petit haricot rond blanc*, le *haricot Suiſſe blanc*, le *haricot Suiſſe gris*, le *haricot Suiſſe rouge*, le *haricot d'Eſpagne*, le *haricot cardinal*, le *gros haricot à confire de Hollande*, le *haricot de Prague*, &c.

Le *haricot blanc nain hâtif* ne donne point de filets, eſt d'un bon rapport quand on le cueille ſouvent, a la fleur blanche, enſuite une gouſſe longue & unie, un grain blanc, parfait, liſſe, luſtré, menu, allongé, un peu arrondi, ſoit en verd, ſoit en ſec, il eſt bon de l'une & de l'autre façon; ſon grain ne renfle par tant que d'autres eſpéces dont nous allons parler.

La *haricot blanc plat hâtif*, pour l'hâtiveté, eſt de la même eſpéce que le précédent. Il file & charge beaucoup, quand il eſt ramé. Il porte une fleur blanche, donne un gouſſe de moyenne longueur, un fruit de médiocre groſſeur, court, applati & aſſez blanc : on le mange en verd & en ſec.

Le *haricot blanc commun* ſe trouve par-tout, donne une fleur blanche, une gouſſe médiocre, un grain court, applati, d'un blanc un peu ſale. Il file & charge beaucoup quand il eſt ramé, & on le mange en verd & en ſec.

Le *haricot ſans parchemin* ſe mange en verd, parce que ſa gouſſe n'a pas en dedans cette petite pellicule qu'on appelle *parchemin*, commune à toutes les autres eſpéces. Il eſt tendre, fournit beaucoup étant ramé; ſa fleur eſt blanche, ſa gouſſe longue, ſon grain court, applati, blanc, de moyenne groſſeur, on le mange en verd & en ſec.

Le *haricot gris* ne s'éleve pas haut, ne nuit point aux arbres, ſe plaît en toute ſorte de place, donne une fleur purpurine, une gouſſe longue & tendre, un grain de bonne groſſeur, allongé & arrondi, de couleur noire & jaſpée de blanc. Ce *haricot* rapporte beaucoup & ſe mange en verd. Il rend la ſauſſe noirâtre, ſi l'on n'a pas attention de la tirer de ſa premiere eau, quand il eſt à moitié cuit, & de le jetter dans une autre eau bouillante.

Le *haricot grivelé* n'a pas un grain ſi moëlleux que le précédent, il eſt auſſi hâtif; ſa fleur eſt purpurine, ſa gouſſe de groſſeur médiocre, aſſez allongée, tendre, rayée de rouge, ſon grain gris-de-lin, jaſpé de noir. On le rame, & il rapporte beaucoup; mais à Paris on ne le mange communément qu'en verd; & ſi on le mange en grain, il faut avoir la même attention que pour le précédent, pour qu'il ne rende pas la ſauſſe noire.

Le *haricot rognon de Caux* eſt ainſi nommé, parce qu'il a la forme d'un rognon de mouton. Il charge beaucoup étant ramé, a la fleur blanche, la gouſſe allongée, moins remplie que les autres, le grain un peu menu, allongé, d'un blanc aſſez parfait, liſſe & luſtré : on le mange en verd & en ſec.

Le *haricot de Soiſſons* cuit bien : on le mange en ſec ou en grain tendre. Il charge beaucoup quand il eſt ramé. Dans les années pluvieuſes il eſt ſujet à ramer. On ramaſſe les gouſſes à meſure qu'elles ſéchent; il a la fleur blanche, la gouſſe très-longue, peu remplie de ſon grain, qui eſt fort applati, d'un blanc & d'un émail fort ſupérieur à tous les autres; c'eſt l'eſpéce la plus tardive, & on le mange en grain tendre ou ſec.

Le *petit haricot rond blanc* eſt la plus petite eſpéce des *haricots* ordinaires, & la meilleure pour être

mangée en ſec. Il eſt tendre & moëlleux, quand il eſt parfaitement cuit; la plante charge prodigieuſement, la fleur eſt blanche, la gouſſe petite & bien remplie : le grain eſt preſque rond en tout ſens, & d'un blanc un peu roux.

Le *haricot Suiſſe blanc* a une gouſſe tendre & longue, le grain de moyenne groſſeur, allongé, arrondi, d'un blanc rond, fort médiocre en qualité.

Le *haricot Suiſſe gris* n'eſt différent du précedent que par la couleur de ſon grain, qui eſt d'un rouge noirâtre, marqueté de noir; c'eſt auſſi une eſpéce d'*haricot nain* qui ſe mange en verd.

Le *haricot Suiſſe rouge* eſt de la même eſpéce, d'un beau rouge jaſpé de pluſieurs couleurs qui varient, ſuivant les terreins.

Le *haricot d'Eſpagne* ſe cultive plus pour la fleur que pour le fruit: elle eſt d'une couleur de feu parfait. Quand cette plante eſt ramée, elle fleurit pendant trois mois, s'éleve juſqu'à dix ou douze pieds, quand elle trouve à s'accrocher; ſa gouſſe eſt fort longue, d'un gros verd, rude ſous le doigt, le grain une fois plus gros que celui des autres eſpéces, ſa couleur eſt gris-de-lin, jaſpé de noir en plus grande partie. Il n'eſt point d'un goût de différentes eſpéces d'*haricots*.

Le *haricot cardinal* eſt une nouvelle eſpece dont la fleur eſt blanche, la gouſſe longue, mais peu remplie, le grain applatti eſt fort gros, de couleur blanche dans la circonférence, pourpre tout autour du germe : il mûrit tard, & difficilement, c'eſt ce qui fait qu'il rapporte peu. Le goût n'eſt pas différent des autres.

Le *haricot, à confire, de Hollande* eſt d'une eſpéce extraordinainaire, ſa gouſſe porte ſept à huit pouces de longueur, ſur un bon pouce de largeur; ſa fleur eſt blanche & grande, ſon grain arrondi, blanc, gros & court. On le confit au ſel pour l'hyver; il n'eſt pas ou peu connu en France, mais il s'en fait une grande conſommation en Hollande & dans le Brabant.

Le *haricot de Prague* ou le *haricot à la reine* n'eſt connu que dans quelques jardins : ſa fleur eſt purpurine, ſa gouſſe extrêmement petite & très-remplie, le grain de pluſieurs figures; il y en a de quarrés, de ronds, de gros, de petits, de diſpoſés en pendeloques, les uns plus petits, les autres plus gros; ſa couleur eſt iſabelle, jaſpé de canelle : on le ſeme, on le cultive comme les autres eſpéces de *haricots* ramés. Il rapporte une quantité extraordinaire de gouſſes & de grains qui dédommage de leur petiteſſe.

Entre les *haricots etrangers* on compte le *haricot de la Chine* qui file, comme les nôtres; deux eſpéces de *haricots de Miſſiſſipi*; le *haricot de l'Amérique*, dont on voit quelques plants dans les jardins des curieux. L'auteur de l'*Ecole du potager*, qui dit en avoir cultivé, en a donné la deſcription. Le *haricot* de quelque eſpéce ne craint point les inſectes; leur farine entre dans les cataplaſmes.

On fait ſécher & confire les *haricots verds* pour les conſerver. Pour les faire confire, on en prend la quantité qu'on veut : on les choiſit tendres & point filandreux : on épluche les bouts, on les met enſuite cuire dans l'eau bouillante pendant un quart d'heure, enſuite on les met dans l'eau fraîche pour les refroidir : on les fait égoutter, on les eſſuie, on les met dans des pots propres, & par-deſſus une ſaumure juſqu'au bord du pot : on met enſuite du beurre fondu chaud qui ſe fige deſſus la ſaumure & empêche les *haricots* de prendre l'é-

vent : on les ſerre dans un endroit ni trop chaud ni trop froid. On les couvre, & on ne les ouvre que quand on veut s'en ſervir. On fait la ſaumure avec deux tiers d'eau, un tiers de vinaigre, pluſieurs livres de ſel, ſuivant la quantité de ſaumure, une livre pour chaque pinte : on fait chauffer la ſaumure juſqu'à ce que le ſel ſoit fondu : on la laiſſe enſuite repoſer au clair & on s'en ſert.

Pour faire ſécher les *haricots verds* on les épluche de même & on les fait cuire un quart d'heure. Quand ils ſont égouttés, on les enfile avec une aiguille & du fil : on les pend au plancher dans un endroit ſec. Ils ſe conſervent longtems de cette façon. Pour s'en ſervir, on les fait tremper dans l'eau tiéde juſqu'à ce qu'ils aient pris leur premiere verdure : on les fait enſuite cuire dans de l'eau & on les accommode comme les *haricots verds nouveaux*, ſçavoir avec perſil, ciboule hachés, mis dans du beurre fondu, & enſuite les *haricots* auxquels on fait faire deux ou trois tours ſur le feu : on y répand enſuite une pincée de farine, un peu de bon bouillon & du ſel. On fait bouillir le tout juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce. Prêt à les ſervir, on fait une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait & enſuite un filet de vinaigre & du verjus. Quand la liaiſon eſt priſe ſur le feu, on les ſert.

Les *haricots blancs*, ſoit nouveaux, ſoit ſecs, étant cuits, mis dans une caſſerole, s'accommodent avec beurre, farine qu'on fait rouſſir, enſuite de l'oignon haché qu'on fait cuire dans ce même roux. Quand il eſt cuit, on y ajoûte perſil, ciboule hachés, ſel, poivre, un filet de vinaigre, on fait bouillir le tout un quart d'heure, & on ſert. Les *haricots en gras* ſe font de la même façon, & au lieu de beurre on a du lard fondu : on le mouille avec du jus de veau, & ces *haricots en gras* ſe ſervent en entremets ou pour entrée, ou ſi l'on veut, on met deſſus un gigot de mouton rôti. On mange les *haricots verds* & les *haricots blancs* à la crême, au blanc, au roux, en ſalade, au vin de champagne, &c.

Les *haricots* qui ſe cuiſent aiſément ſe digerent auſſi moins difficilement & ſont moins nuiſibles à la ſanté. Les *haricots* dans leur primeur ont un aſſez bon goût : mais ſecs, ils n'ont plus la même ſaveur. Ils produiſent beaucoup de vents, chargent l'eſtomac, font un ſang épais & groſſier. Il n'y a que les tempéramens forts & robuſtes qui puiſſent s'accommoder de l'uſage fréquent de cette nourriture, & les perſonnes délicates doivent s'en abſtenir. Les *haricots* ſont du nombre des légumes que vendent à Paris les marchands épiciers & grainiers ; ils en tirent beaucoup de Normandie & de Picardie, & ſur-tout de Ducler, près de Rouen. Ceux des environs de Paris ſon eſtimés. On fait, en France, une grande conſommation d'*haricots* pendant le carême, & il s'en envoie beaucoup dans les ports de mer pour ſervir de nourriture aux équipages des vaiſſeaux, tant du roi que des armateurs particuliers.

HARMALE, plante qui croît en Eſpagne & aux environs d'Alexandrie, en Egypte, dans des lieux ſablonneux. Les Arabes, les Turcs & les Egyptiens s'en ſervent à pluſieurs uſages, particuliérement à ſe parfumer le matin, dans la croyance que ſon parfum a la vertu de chaſſer les malins eſprits.

HARNACHER, *en terme de charretier & de laboureur*, c'eſt mettre aux chevaux leur harnois. Un charretier, avant que de mettre

le colier à ses chevaux, doit examiner si rien ne les peut blesser, soit au poitrail, aux épaules, & sur-tout sur le garrot, & si le collier de chaque cheval est garni de tout ce qui est nécessaire. Avant que d'atteler ses chevaux à une charette, il doit voir si la sellette qu'il met sur le dos du limonier ne peut pas le blesser; si cette sellette porte par-tout également, & si elle est bien bourrée. Il doit encore voir si l'avaloire est en bon état, & si les traits & les autres parties des harnois sont bonnes.

HARNOIS, *en agriculture*, s'entend de la charrette & de tout l'équipage pour le faire mouvoir. En ce sens on dit, il faut que ce laboureur ait du moins trois *harnois*, pour faire valoir cette ferme. Un *harnois* est composé de selles, brides, croupiers, traits, & autres semblables équipages, dont on *harnache* les chevaux de selle de carrosse, de charrette & de charrue ... Les oiseliers appellent *harnois* tout l'équipage qui sert pour la chasse des petitss oiseaux, & les selliers appellent *harnacheurs* les ouvriers qui travaillent aux *harnois*.

HARO, ou *Clameur de haro* en Normandie, est la clameur publique ou de celui à qui l'on fait violence & qui implore le secours public, ou la clameur de celui qui, trouvant sa partie, la veut mener devant le juge.

HAROU-ALY, terme dont le valet de limier se sert, quand il parle à son limier, & qu'il le laisse courre la bête.

HARPAIL, *en terme de chasse*, s'entend d'une troupe des bêtes fauves.

HARPE, *en terme de vénerie*, signifie la griffe d'un chien..... *Harpé*, se dit des levriers qui ont peu de ventre, & le devant & les côtés ovales.

HARPON, espéce de long dard ou de javelot, armé par un bout d'un fer pointu & acéré, avec lequel on harponne les baleines & autres grands poissons à lard. On appelle les *harpons* pour la pêche des tortues, une *varre*. Ce sont les plus forts & les plus adroits des matelots de l'équipage des navires qui vont à la pêche de la baleine, que l'on charge de lancer le *harpon* & on les appelle *harponneurs*.

HARY, terme dont use le piqueur pour donner de la crainte aux chiens, lorsque la bête qu'ils chassent s'est accompagnée, afin de les obliger d'en garder le change.

HASE, *en terme de chasse*, c'est la femelle d'un liévre ou d'un lapin qui a porté.

HASSART, espéce de hache qui a le tranchant arrondi : on le dit des grandes serpes. Voyez *Serpe*.

HATELET ou HATELETTE; ce sont des mets qui tirent leur nom de petites broches de bois appellées *hâtalettes*, diminutif de *hâte*, mot synonyme à broche. Les *hâtelettes* sont des espéces d'entremets; elles servent aussi de garnitures pour les plats de rôti. On mange les lapereaux, les pigeons, les poulets, les huitres en *hatelettes* : on en fait aussi avec des ris de veau & des langues de mouton; pour celle-ci on prend trois langues de mouton cuites à l'eau : on les coupe en morceaux quarrés de même grandeur : on les passe sur le feu avec beurre, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché. On mouille avec du coulis, si on en a, sinon on y met une pincée de farine, & on mouille avec du bouillon. On laisse bouillir le ragoût jusqu'à ce que la sauce soit épaisse; on y met ensuite deux jaunes d'œufs : on fait lier les œufs avec la sauce sur le feu, sans qu'ils bouillent : on met ensuite refroidir le ragoût : on embroche tous les petits morceaux de langue dans de petites brochettes

de bois : on les panne de mie de pain : on les fait griller en les arrosant de tems en tems avec un peu de beurre. Quand ils sont grillés, de belle couleur, on sert à sec avec les brochettes.

HATER *son erre*, en terme de venérie, c'est quand le cerf fuit fort vîte.

HATEUR, ou CHASSE-AVANT, inspecteur qu'on commet dans les grands atteliers pour avoir l'œil sur les maçons, Limousins, manœuvres ou autres ouvriers, afin qu'ils ne perdent pas leur tems.

HATREAU, *en cuisine*; c'est un ragoût fait avec des tranches de foie, saupoudrées de poivre, couvertes de brins de persil, mises sur le gril, & cuites sur un bon brasier.

HATIF, ou PRECOCE, *en terme de jardinage*, se dit de tout ce qui vient dans un jardin, avant les autres choses de la même espéce. Ce mot n'est consacré que dans le jardinage. On dit, des *pois hâtifs*, des *cerises hâtives*, &c. *La Quintinie* a derivé du mot *hâtif*, celui de *hâtiveté*, pour dire que certains fruits sont estimables pour leur *hâtiveté.*

HAVAGE; c'est un droit qu'on a de prendre dans les marchés, plein la main de grain de chaque sac de bled exposé dans les marchés. C'est de ce droit dont jouit, à Paris & dans plusieurs villes de Frances l'executeur des hautes œuvres.

HAUBANIER, *en terme de maçonnerie*, est un cordage qu'on attache d'un côté à un engin, de l'autre à un arrêt solide, afin de servir de contrepoids aux gros fardeaux qu'on veut élever.

HAUBANIER : on donne ce nom aux maîtres marchands pelletiers fourreurs de Paris. Autrefois on nommoit *haubaniers* du roi des marchands privilegiés qui avoient la faculté de vendre & acheter dans la ville, fauxbourgs & banlieue de Paris, toutes sortes de vieilles hardes & nouvelles, en payant un certain droit au domaine de sa Majesté & à son grand chambrier; c'étoient des espéces de fripiers.

HAUBERAU ou HOBEREAU, oiseau de leurre, après l'émerillon, le moindre de tous les oiseaux de proie, quant à la taille. Il est marqueté sous le ventre, & a le dos & la queue noirâtre : il prend les petits oiseaux.

HAUBERGENIER; c'est celui qui fait des *hauberts* ou cottes de mailles. Les maîtres chaînetiers de la ville & fauxbourgs de Paris sont appellés, dans leurs anciens statuts, *haubergeniers*, parce qu'il leur appartenoit de faire seuls cette sorte d'armure.

HAUBERGIER; celui qui tient un fief de haubert, qui est obligé de suivre son seigneur à la guerre en cette qualité; & *haubert*, en terme de jurisprudence, est le plus noble fief après ceux de dignité, & immédiatement au-dessous des baronies.

HAUVERON, sorte d'avoine sauvage velue dont on fait des *hygrometres*.

HAVRE, port de mer. Un *havre* d'entrée est celui où il y a assez de fond pour y recevoir, en tout tems les vaisseaux, & *havre de bare* est celui où les vaisseaux ne peuvent entrer ni sortir qu'avec la marée, à cause des bancs de roche & de sable.

HAUSSE, *en terme d'agriculture*, se dit de certains paniers faits d'osier, ou autrement percés par les deux bouts, dont on se sert pour *hausser* les paniers de mouches à miel, quand ils sont remplis de leur ouvrage.

Les savetiers appellent *hausse* un morceau de cuir qu'on met sous le talon d'un soulier pour le hausser. . . Les imprimeurs appellent *hausse* le

papier qu'ils collent fur le grand tympan, pour que l'impreffion vienne également.

HAUSSE, ou ENCHERE, eft le prix que l'on met au-deffus d'un autre dans les ventes publiques pour fe faire adjuger la chofe par l'huiffier prifeur.

HAUSSE-PIED, *en terme de fauconnerie*, eft le nom que l'on donne au premier des oifeaux de proie qui attaque le héron dans fon vol.

HAUSSE-QUEUE, oifeau. Voyez *Hoche-Queue*.

HAUSSOIRE; palette de bois qui retient l'eau aux éclufes des moulins, & qu'on leve quand on veut.

HAUT, *en terme de banque*, fe dit du change de l'argent, quand il eft plus fort, qu'il n'a de coutume de fe payer, & *haut* s'entend encore de la valeur extraordinaire des efpéces.

HAUT, *en fauconnerie*: on appelle *haute volerie*, celle du héron, du milan, de la grue, du canard, &c.

HAUT à HAUT; *à moitié haut*; c'eft le terme pour appeller les chiens & les faire venir à foi, ou bien pour appeller fon camarade & lui faire recevoir le cerf.

HAUT & BAS APPAREIL, noms donnés aux pierres, fuivant la hauteur dont elles font taillées.

HAUT-COTÉ *de mouton*, en terme de boucherie, eft un carré qu'on coupe depuis le brechet jufques fur les vertebres du dos, qui contient les côtes du mouton.

HAUT-MAL. Voyez le *Dictionnaire de fanté*. Les oifeaux de proie y font fujets: fi un oifeau en eft attaqué, on le connoît par un parfum qu'on lui fait de la coulure de bitume appellée *naphte*; car auffi-tôt que l'oifeau en fentira l'odeur, s'il eft fujet au mal, il tombera. Pour remede, on lui donne le feu jufqu'à l'os, au fommet du cerveau. Quand on panfe les oifeaux de ce mal, on met fur leur tête une piéce de marroquin & d'autre cuir, puis on applique le fer par deffus; non pas tout rouge, & on le tient tant que l'oifeau le peut fouffrir, & tant que fon pennage fe gâte. La décoction de quintefeuille donnée à l'oifeau, avec fon pât, par intervalle, le guérit de cette maladie.

HAUT-JUSTICIER, feigneur qui a haute-juftice, jurifdiction, puiffance & connoiffance des caufes, tant criminelles que civiles, dans l'étendue de fon territoire.

HAUTE-BONTÉ, efpéce de pomme qu'on nomme, en Poitou *blandilalie*; elle a la chair affez douce, avec un peu d'aigrelet; elle a la peau blanche & fa figure eft longuette.

HAUTE-COULEUR, en peinture & teinture, font les voyantes & claires, comme le rouge, le nacarat, le bleu & le jaune.

HAUTE-FUTAIE, bois qui n'étant pas réglé en coupe ordinaire de bois taillis, eft laiffé pour croître depuis trente ans jufques à ce qu'il foit fur le retour, c'eft-à-dire, jufques à ce qu'il ne profite plus. Les bois de *haute-futaie* font partie du fond, &, comme tels, font réputés immeubles. On appelle un bois de *haute-futaie*, *un bois de haut-revenu*, quand il a atteint l'âge de quarante ans.

HAUTE-LISSE, efpéce de tapifferie de foie & de laine, rehauffée d'or & d'argent, repréfentant de grands & petits perfonnages, ou des payfages, avec toutes fortes d'animaux, ainfi nommée de la difpofition des liffes, ou de la chaîne qui fert à la travailler, qui eft tendue perpendiculairement de haut en bas, ce qui la diftingue de la *baffe-liffe*, dont la chaîne eft mife fur un métier placé horifontalement.

Les Anglois & les Flamans ont

les premiers donné le nom à ces *tapisseries de haute-lisse*, qui sont aujourd'hui l'ornement des églises, des basiliques & des palais des rois, princes & seigneurs. Ce n'est que sous Henri IV que les manufactures de tapisseries se sont établies en France. Outre celle des Gobelins, établie en 1667, & où se font les plus riches meubles de la couronne, celles de Beauvais en Picardie, d'Aubusson en Auvergne, de Felletin dans la haute Marche, ont déja réputation. Felletin fait mieux les verdures, Aubusson les personnages, & Beauvais fait encore mieux l'un & l'autre. Ces quatre manufactures avoient été établies également pour la *haute* & *basse-lisse*; mais il y a déja long-tems qu'il ne se fabrique plus ni en Auvergne ni en Picardie que de la *basse-lisse*; & il n'y a que l'hôtel royal des Gobelins, où le travail de la *haute-lisse* se soit conservé.

Il se fait aussi des *basses-lisses* en Flandres, pour la plûpart, d'une grande beauté, & plus grandes que les *basses-lisses* de France. Bruxelles, Anvers, Oudenarde, Lille, Tournay, Bruges & Valenciennes sont les villes où sont établies les meilleures fabriques de tapisserie. A Bruxelles & à Anvers, on fait des tapisseries à grands & petits personnages, & des verdures ou paysages, avec toutes sortes d'animaux, qui sont d'une grande perfection pour les desseins & pour l'ouvrage. A Oudenarde, ce ne sont que des verdures & des animaux : on y travaille aussi sur la figure; mais elles sont mal dessinées & peu estimées des connoisseurs. On travaille encore moins bien à Lille. Il ne se fait plus de *haute-lisses* en Angleterre, & les *basses-lisses* qui s'y font ont de la réputation.

Les hauteurs les plus ordinaires des *hautes* & *basses-lisses*, sont deux aunes, deux aunes & un quart, deux aunes & demie, deux aunes deux tiers, deux aunes trois quarts, trois aunes, trois aunes un quart, & trois aunes & demie, le tout mesure de Paris. Il s'en fait cependant quelques-unes de plus hautes; mais elles sont pour les maisons royales, ou de commande. En Auvergne, sur-tout à Aubusson, il s'en fait au dessous de deux aunes, & il y en a d'une aune trois quarts & d'une aune & demie. Toutes ces tapisseries, quand elles ne sont pas des plus hauts prix, se vendent à l'aune courante. Les belles s'estiment par tentures. La fabrique des *hautes-lisses* est un art industrieux & admirable. On en peut voir la description dans l'Encyclopédie, les sciences & les arts de l'Academie des Sciences, ou le Dictionnaire de Commerce; mais il est encore mieux d'aller les voir travailler aux Gobelins.

On appelle à Amiens, *hautes-lisses* les étoffes dont la chaîne est purement de soie, & la trême de laine, ou qui sont toutes de soie, telles que les burats, les droguets de soie, les ferandines, les étamines, &c. Et les ouvriers qui travaillent à ces étoffes de *hautes-lisses*, sont nommés *hauts-lisseurs*. Il n'est en usage que dans la sayeterie d'Amiens. Ces *hauts-lisseurs*, unis aux bourrachers, composent une de ces communautés, qui toutes ensemble font le corps de la sayeterie. . . Pour l'ouvrier qui travaille aux tapisseries de *hautes-lisses*, ainsi que le marchand qui les vend & en fait commerce, ils sont nommés *hauts-lissiers* & *hauts-lisseurs*.

HAUTE-SOMME, *en terme de commerce de mer*, se dit de la dépense extraordinaire qui ne concerne ni le corps du navire, ni les vic-

tuailles, ni les gages & payes des officiers, ſoldats & matelots, mais qui ſe fait par tous les intéreſſés à la cargaiſon d'un vaiſſeau, pour le bien commun. Le maître du navire en paye ordinairement le tiers, & les marchands & armateurs les deux autres.

HAYER, *en terme de coutume*, c'eſt mettre une terre en défenſe.

HAYON, *en terme de chandelier*, eſt un eſpéce de ratelier double à longues chevilles, ſur lequel on met en étalage, dans la boutique, les chandelles communes, encore enfilées à leurs broches.

HAYVE, *en terme de ſerrurerie*, eſt une petite éminence de fer, que font les ſerruriers ſur le panneton des clefs, pour empêcher qu'elles ne paſſent au travers de la ſerrure.

HAZARD, *en terme de fleuriſte*, ſe dit d'une tulipe qui ſe trouve panachée & ne l'étoit pas l'année précédente. Il ſe dit auſſi d'un œillet & d'une anémone.... *Hazard robin*, c'eſt une tulipe rouge cramoiſi & blanc, & *haſard dru*, c'eſt une tulipe incarnadin, couleur de roſe incarnat, colombin & blanc d'entrée.

HAZARD, dans le commerce, *bon hazard*, ſignifie le bon marché qu'on a fait, & ſur lequel il y a beaucoup à gagner.

HEAUME. C'eſt la partie de cette armure des chevaliers hommes-d'armes, dont ont pris leur nom les maîtres armuriers-heaumiers, qui compoſent une des communautés des arts & métiers de Paris; & *heaumerie* eſt l'art de fabriquer des *heaumes* & autres piéces de l'armure, tant des cavaliers & de leurs chevaux, que de l'infanterie.

HEBERGER, *en terme d'architecture*, c'eſt s'adoſſer ſur & contre un mur mitoyen.

HEBICHET, crible fait avec des lames de roſeau ou de latanier entrelaſſées en forme de treillis. Voyez *crible*.

HECHE, barriere dont on garnit les côtés d'une charrette, pour charroyer librement, ſans embarraſſer les roues.

HEDARD, vif, actif, léger: c'eſt une qualité qui convient à un cheval de ſelle & à un cheval de poſte.

HEDRE, gomme de lierre, qui, en françois, a conſervé ſon nom latin. La meilleure vient des Indes. On la tire auſſi d'Italie, de Provence & du Languedoc. Cette gomme eſt liquide quand elle coule du grand lierre, qui eſt le ſeul qui la produit; mais elle durcit à meſure qu'elle ſort. Elle eſt d'abord ſemblable à de la glû, d'une couleur rouge, d'une odeur forte, pénétrante & déſagréable. En ſéchant elle devient friable & d'une couleur tannée. Il faut la choiſir ſéche, tranſparente & d'une humeur balſamique. Elle eſt propre à la guériſon des plaies. On l'emploie aux dépilatoires pour faire tomber le poil. Voyez *Lierre*.

HEDYPNOIS, plante déterſive & vulnéraire, dont les feuilles reſſemblent à celles de la chicorée ſauvage. Elles ſont rudes & ſinueuſes.

HEDYSARUM, autre plante qui porte des fleurs légumineuſes d'une odeur agréable, ſemblables à celles du genêt, mais d'une belle couleur rouge. Ces fleurs ſont ſuivies de gouſſes plates compoſées de pluſieurs piéces qui renferment chacune une ſemence qui a la figure d'un petit rein, ou d'un petit bouclier.

HÉÉMER, meſure de liquides, en uſage en Allemagne.

HELIANTHEME ou *Herbe d'or*, nommée auſſi *hyſſope des Garigues*, plante vulneraire, dont la fleur eſt couleur d'or, les feuilles ob-

longues & étroites, qui croît dans les bois des pays chauds.

HELICES ou VRILLES, *en terme d'architecture*, sont de petites volutes ou caulicoles, qui sont sous la fleur du chapiteau corinthien.

HELICE, *en terme de géometrie & d'architecture*, est aussi une ligne tracée avec inclination & en forme de vis, autour d'un cylindre, qui est toujours également distante de son axe. Cette ligne diffère de la spirale, en ce que la spirale est une ligne décrite en forme de vis, autour d'un cône, qui s'approche continuellement de son axe.

HELICRYSE, plante ainsi nommée, parce que, quand le soleil donne sur ses fleurs, il les fait paroître de couleur d'or. C'est *l'immortelle*. Voyez ce mot.

HELINGUE, *en terme de corderie*; bout de grosse corde, qui est retenue par un bout à l'extrémité des manivelles du chantier, & de l'autre à l'extrémité des torons qu'on veut pendre.

HELIODORE, espéce de tulipe de quatre couleurs assez distinctes, orange, jaune, gris de lin & rouge.

HELIOTROPE, plante ainsi nommée, parce qu'elle fleurit pendant le solstice d'été, lorsque le soleil retourne vers l'équateur. On la nomme aussi *tournesol*, ou *herbe aux verrues*, parce que son suc est propre à faire tomber les verrues, les poireaux, & à amortir les dartres vives. Il y en a plusieurs espéces. L'ordinaire est annuelle & n'a gueres plus d'un pied d'auteur. Elle est branchue, grisâtre, garnie de feuilles entieres, oblongues & un peu velues, de même couleur que la tige, & charnue: ses fleurs à double rang, disposées en épi un peu recourbé, incliné vers son extrémité, sont d'une seule piece en maniere de petit bassin, plissé en étoile blanchie, & ont un peu d'odeur.

HELIOTROPE, est aussi une espéce de jaspe qu'on met au nombre des pierres précieuses. Les plus beaux blocs de ce jaspe viennent d'Allemagne & de Bohème. On en a tiré les deux urnes sépulcrales que l'on voit, l'une à S. Denis en France, l'autre à Gand, ville des Pays-bas Autrichiens.

HELLEBORE. Voyez *Ellebore*.

HEMATITE, minéral rouge, en forme de pierre, dont les doreurs se servent à faire leur brunissoirs, les peintres pour dessiner, & les médécins dans quelques remédes. *Pline* parle de cinq sortes d'*hématites*. Les doreurs se servent de celle nommée *ferret d'Espagne*, & les doreurs de celle nommée *sanguine*.

HEMEROCALLE ou MARTAGON, espéce de lys sauvage, dont la fleur est jaune. Voyez *Martagon*.

HEMICYLE, *en architecture*, se dit des arcs des voûtes en berceaux, des ceintures qui les forment, quand les voûtes ont leur plein ceintre, & font un parfait demi-cercle.

HEMINE, mesure de grains, particuliere à l'ordre de S. Benoît & aussi en usage en plusieurs endroits de France & en quelques ports des côtes de Barbarie, où elle contient neuf boisseaux de Paris, & à Marseille elle est estimée peser soixante & quinze livres.

HEMIONITE, plante qui ne diffère de la langue du cerf, que par une ou deux grandes oreilles qui sont à la base de ses feuilles. Ses fruits & ses semences sont semblables à celle de la langue du cerf. La graine est attachée sous la feuille.

HEMORRHOIDALE; nom donné à la petite chélidoine, dont les racines sont bonnes pour les he-

morrhoïdes, qui eſt un écoulement du ſang par l'anus, ſoit externe, ſoit interne. Voyez *le Dictionnaire de Santé.*

HEMORRHOIS, eſpéce de ſerpent, dont la morſure fait couler le ſang ſans qu'on puiſſe l'étancher : il eſt de couleur jaunâtre, & ſes écailles font du bruit quand il marche. Voyez *le Dictionnaire raiſonné des animaux.*

HENECHEN, herbe qui croît en Amérique, particulierement dans l'iſle de Panama. C'eſt une eſpéce de chanvre dont les ſauvages tirent une filaſſe propre à être réduite en fil. On en fait d'aſſez belles toiles & des cordes de très-bon uſage. Les feuilles de cette plante ſont plus ſemblables à celles du chardon, qu'à celles du chanvre d'Europe.

HEPATE, *hepatus*, gros poiſſon de mer, dont la figure & la couleur approche de celle du foie humain. Deux petites pierres qu'il a dans la tête, ſont tout à la fois, dit-on, aſtringentes pour le ventre, & apéritives pour les urines.

HEPATIQUE, cours de ventre ſéreux, ſanguinolent. Voyez *le Dictionnaire de ſanté.*

HEPATIQUE, eſpéce de renoncule printanniere, dont les feuilles ſont découpées en trefle d'un verd obſcur en deſſus, plus pâles en deſſous, quelquefois purpurines, comme celles du cyclamen, attachées à des queues longues d'environ un demi-pied. Cette plante ſe cultive dans les jardins, à cauſe de la beauté de ſes fleurs, qui paroiſſent avant les feuilles, au commencement du printems. Cette plante eſt bonne dans les maladies du foie, & l'on s'en ſert pour conſolider les plaies, pour purifier le ſang, pour nettoyer les reins & la veſſie.

Il y a une autre eſpéce d'*hépatique* qui vient dans les lieux humides auprès des fontaines, c'eſt le *lichen*; on s'en ſert pour les maladies du foie & de la rate, la gratelle & les dartres.

On donne auſſi le nom d'*hépatique* au *petit muguet*, qui a une odeur douce & agréable, croît aux lieux montagneux & dans les bois, fleurit en Avril & en Mai. Elle eſt propre au foie & au cœur. Les Allemans en font infuſer dans leur boiſſon au mois de Mai.

HERBAGE, *en terme de jardinage*, ſignifie toutes ſortes d'herbes qui ſe cultivent dans les jardins; & *en agriculture*, il veut dire les prés & autres lieux où l'herbe croît en abondance, & où l'on met les beſtiaux à l'engrais. La richeſſe de la baſſe-Normandie & de la Hollande conſiſte en herbage.

HERBAGE, eſt un droit que les ſeigneurs prennent pour les pâtures de leurs beſtiaux, & qui eſt different ſuivant les lieux. C'eſt auſſi un droit que les particuliers ont de couper l'herbe en certains endroits, ou d'y mener paître leurs troupeaux. Il y a le droit *d'herbage vif & mort.* Le droit *d'herbage vif* eſt plus conſidérable que celui *d'herbage mort. Franc herbager*, c'eſt l'exemption du droit *d'herbage vif* ou *mort*, qu'on ne paye point au Seigneur, quand le bétail à laine eſt tenu en lieu fief noble. Tous ces mots ſont des termes de coutume.

HERBAGES, vieux filets que les corailleurs ou pêcheurs de corail du baſtion de France défont & écharpient pour attacher aux chevrons, avec leſquels ils attachent le corail du fond de la mer.

HERBAN, *vieux terme de juriſprudence féodale*, qui ſignifie cri public, fait par le roi à ſes vaſſaux pour l'aller ſervir à l'armée.

HERBAUX, *en terme de coutume*, sont les devoirs & charges dûs sur les héritages.

HERBE, nom qui convient à toutes les plantes dont les tiges périssent tous les ans, après que leurs semences sont mûres. Il y a des *herbes* dont les racines vivent pendant quelques années, & d'autres dont les racines finissent avec les tiges. Celles qui meurent dans la même année, après avoir porté leurs fleurs & leurs graines, sont nommées *annuelles*, tels sont le froment, le seigle, l'orge, &c. Les *bis-annuelles*, sont celles qui ne donnent des fleurs & des graines, que la seconde ou même la troisieme année, après qu'elles ont levé, & qui périssent ensuite; telles sont l'angelique des jardins & quelques autres. Les herbes dont la racine ne périt pas, après qu'elles ont donné leur semence, s'appellent des herbes vivaces; telles sont le fenouil, la menthe, &c. Il y en a plusieurs parmi celles-ci qui sont toujours vertes, comme le cabaret, le violier jaune, &c. & d'autres qui pendent leurs feuilles pendant une partie de l'année, comme le pas-d'âne, le pied de veau, la fougere, &c. On distingue aussi les herbes, en *potageres* & en *médicinales*. Parmi les premieres, sont la laitue, l'oseille, le cerfeuil, le pourpier, quelques herbes odoriférantes qui entrent dans les ragoûts & les salades. Parmi les secondes, sont l'ellébore, la scamonnée, l'agaric, le tithymale, &c. Il y a encore les *herbes sauvages*. Celles qui viennent dans les pâturages & dans les bois sont bonnes pour la nourriture des bêtes à cornes; mais elles sont trop substantielles & trop nourrissantes pour les moutons, les brebis, auxquels on se contente de faire brouter l'herbe des guérets.

Les jardiniers & maraichers de la ville & fauxbourgs, & des environs de Paris, font un grand commerce des *herbes potageres*; & les herboristes font celui des *herbes médicinales* & *vulnéraires*, qui, appliquées en topiques ou prises intérieurement, sont propres à la guérison des plaies. Les meilleures viennent de Suisse. Il y a encore diverses autres espéces d'herbes, & le nombre en est infini : parmi ces dernieres, plusieurs sont utiles à la teinture. Les marchands droguistes en font le négoce.

HERBE, est aussi le verd qu'on donne aux chevaux pour les rétablir, quand ils sont malades ou maigres. C'est particulierement de l'orge en *verd*.

HERBE *de l'empereur*. Voyez *Nicotiane*.

HERBE *des Aulx*. Voyez *Alliaire*.

HERBE *de sainte Barbe* : on en compose un baume spécifique pour les blessures en la pilant légérement, & la faisant macérer dans l'huile d'olive un mois de l'été.

HERBE *de Bengale*, plante qui a une tige épaisse d'un doigt, du bout de laquelle sort un gros bouton en forme de houppe. On file cette houppe & on en fait ces sortes de taffetas qu'on appelle en Europe, *taffetas d'herbe*.

HERBE *cachée* ou *Clandestine*; c'est une herbe sudorifique.

HERBE *aux charpentiers*, nommée aussi *mille-feuille*. Ils s'en servent pour arrêter le sang, quand ils se sont fait quelques blessures.

HERBE *aux chats* ou *Cataire*, plante à fleurs en gueule ou vivace. L'ordinaire jette une tige quarrée, haute de trois à quatre pieds, branchue & garnie de feuilles, dont la figure approche de la mélisse, mais plus pointues, d'une odeur de menthe. Cette plante est apéritive : on s'en sert pour guérir les

ſes vapeurs : on s'en ſert comme du thé, & on la fait infuſer dans du vin ; elle a été nommée *herbe aux chats*, parce que les chats ſe roulent deſſus & en mangent. Il y a pluſieurs autres eſpéces de cataires.

HERBE *de Saint Chriſtophe* ; c'eſt un poiſon preſqu'auſſi puiſſant que l'aconit ; mais on s'en ſert extérieurement contre la gale & la vermine.

HERBE *de citron* : nom donné à la méliſſe, parce qu'elle a l'odeur, de citron. Voyez *Méliſſe*.

HERBE *à coton*, plante à fleurs & fleurons ; elle vient dans les champs. Son eau diſtillée eſt bonne pour les cancers ; c'eſt le *gnaphalium*.

HERBE *au cuillier*, ou *cochlearia*. Il y en a pluſieurs eſpéces ; la plûpart ont une odeur pénétrante & un goût très-piquant ; c'eſt un ſpécifique pour le ſcorbut ; ſon eau diſtillée conſerve, raffermit les gencives, & eſt employée dans les maladies qui ont rapport au ſcorbut.

HERBE *flottante* ; *herbe* qui couvre une grande mer des Indes : on la mange en ſalade ; elle eſt bonne pour le ſcorbut, la colique néphrétique, la pierre, & pour exciter l'urine.

HERBE *aux gueux*, plante vulnéraire & déterſive, commune dans les haies, dont il y a pluſieurs eſpéces ; elle eſt vivace & pour l'ordinaire ſarmenteuſe.

HERBE *jaune*, plante qui ſert à teindre en jaune. Voyez *Gaude*.

HERBE *au lait* ; on donne ce nom à pluſieurs plantes qui, lorſqu'elles ſont coupées, donnent du lait ; mais il y en a une particuliere que les botaniſtes appellent *herbe au lait* ; ſes feuilles ſont ſemblables à celles de l'herniole ; elle croît en des lieux ſalés & marécageux, près de la mer ; elle eſt bonne pour augmenter le lait aux nourrices, d'où elle a tiré ſon nom.

HERBE *aux mites*, plante ainſi nommée, parce qu'elle eſt devorée par les mites ; elle eſt vulnéraire & déterſive.

HERBE *Paris*. Voyez *Raiſin de Renard*.

HERBE *aux perles*. Voyez *Gremil*.

HERBE *aux poux*, Voyez *Staphiſaigre*.

HERBE *aux puces*, plante qui pouſſe une ou pluſieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, velues, rameuſes, garnies de feuilles oppoſées deux à deux, étroites, pointues, velues, ſemblables par leur figure à celles de l'hiſſope, mais plus étroites, nerveuſes comme celles du plantain. La ſemence de l'*herbe aux puces* eſt en uſage en médecine : on en tire un mucilage fort adouciſſant, & fort propre pour appaiſer l'inflammation des yeux.

HERBE *à la Reine*. Voyez *Nicotiane*.

HERBE *de Saint-Jean* : nom donné à l'armoiſe, parce que les payſans s'en font des ceintures le jour de S. Jean.

HERBE *de Saint-Pierre* ; c'eſt une eſpéce de bacille, appellée autrement *crête marine*. On nomme auſſi *herbe de Saint-Pierre*, une eſpéce de prime-vere.

HERBE *du Siége*, eſpéce de *ſcrophulaire*.

HERBE *aux Teigneux*, eſpéce de bardane. A Paris, l'orobranche eſt nommée *herbe aux teigneux*.

HERBE *aux Verrues*. Voyez *Héliotrope*.

HERBE *vive*. Voyez *Senſitive*. Voyez dans les ouvrages de botanique le nombre infini d'*herbes* ou plantes que la terre produit.

HERBES, *mauvaiſes herbes* : les laboureurs & jardiniers donnent ce nom à celles qui croiſſent dans leur

champs & leurs jardins, & qu'ils ne se proposent pas d'y cultiver ; elles dérobent aux autres une grande partie de la substance de la terre qu'elles épuisent autant que les plantes les plus utiles ; elles prennent même quelquefois le dessus & se multiplient à un tel point, qu'il ne semble pas que le champ qu'on examine, ait jamais été ensemencé de bled.

Les *herbes* qu'on redoute le plus sont une sorte de *lichnis* qu'on nomme *nielle*, & qui noircit le pain ; la *queue de renard*, dont la semence rend le pain amer ; le *ponceau*, ou *pavot sauvage* qui étouffe le froment, & dont la graine est très-fine ; le *vesceron* qui couvre le bled quand il est versé & le fait pourrir ; le *chiendent*, le pas d'âne, qui se multiplient par leurs semences, par leurs racines qui s'étendent en traînasse, & même par les tronçons de leurs racines qu'on coupe en labourant la terre ; le *mélilot* qui donne au pain une mauvaise odeur, les *chardons*, les *iébles*, & quantité d'autres plantes qui épuisent beaucoup les terres.

Pour empêcher que ces *mauvaises herbes* se multiplient, il faudroit les détruire avant que leur graine fut mûre ; mais cela n'est pas possible dans les terres ensemencées à l'ordinaire, puisqu'elles croissent avec le bon grain, & que la plûpart mûrissent plûtôt que le froment ; les graines se sement & les plantes nuisibles se multiplient. On ne peut pas aussi les détruire, en laissant les terres en friche, car les semences se conservent bien des années en terre, sans même s'altérer.

Pour détruire ces plantes, dit l'auteur de la Culture des terres, les fermiers ne peuvent rien imaginer de mieux que dessaisonner leur terres, c'est-à-dire, de mettre l'avoine dans l'année où on auroit dû les ensemencer en bled, & il est d'expérience qu'on fait par ce moyen périr certaines plantes qui ne paroissant que tous les trois ans, ne se montrent que dans les bleds ; mais le laboureur perd une récolte & il lui reste encore beaucoup de *mauvaises herbes* à détruire ; ce qui l'oblige à faire sarcler les bleds. Voyez *Sarcler*.

HERBE, *en terme de marchandise de chevaux & de manege*, se dit pour marquer l'âge des chevaux. Ainsi l'on dit qu'un poulain aura trois ans aux *herbes*, pour signifier qu'il aura cet âge, lorsqu'au printems les prés commenceront à pousser leur *herbe*.

HERBE, dans les manufactures étrangeres, particuliérement dans celles des Indes orientales & occidentales, s'entend des étoffes fabriquées avec des *herbes* réduites en filasse, & ensuite filées. Les principales de ces étoffes sont les *herbes filées*, les *herbes à soie*, les *herbes lâches*, & les *taffetas d'herbe*. Voyez, sur ces étoffes, le *Dictionnaire du commerce*.

HERBE, en terme de commerce de chevaux. Un *cheval herbé* est un *cheval châtain* que l'on fait devenir blond en le mettant sur l'herbe, & l'y laissant longtems exposé au soleil, après l'avoir fait passer plusieurs fois dans une lessive d'eau limoneuse. Le blond de ces sortes de chevaux est si blond & si fin, que les plus habiles perruquiers y sont trompés & n'en peuvent connoître l'artifice qu'au déboulli qui lui fait prendre une couleur de feuille séche de noyer. Plusieurs sentences & arrêts ont défendu, en France, l'apprêt de ces sortes de chevaux.

HERBEILLER, *en terme de chasse*, se dit d'un sanglier qui va paître l'herbe.

HERBERGAGE, *en terme de coutume*, signifie *manoir*, *bâtiment*.

HERBEUX, lieu où croît l'herbe. La morille croît ordinairement au pied des arbres dans les bois & dans les lieux *herbeux* & humide.

HERBIER, se dit d'un amas d'herbes ou plantes séchées que font les botanistes & que l'on conserve entre deux papiers...... *Herbier* signifie aussi un livre qui traite des plantes.... *En fauconnerie*, c'est le tuyau & canal de la respiration qui est dans le col de l'oiseau... *Herbier* est encore le premier des ventricules du bœuf & des autres animaux ruminans où se reçoit l'herbe qu'ils paissent.

HERBORISER; c'est aller dans les prés, les bois, les jardins & les campagnes, pour apprendre à connoître les diverses sortes de plantes & en découvrir de nouvelles. On donne à ceux qui excellent dans cette science le nom d'*herboriste*.

Mathiole, Dioscoride, les deux Bauhin, Tournefort, &c. ont été de sçavans herboristes, comme le sont aujourd'hui MM. de Jussieu, Linnæus, & tant d'autres. On donne aussi le nom d'*herboristes* à des marchands ou marchandes qui vendent de plantes médicinales. C'est une petite communauté à Paris où l'on n'entre qu'après un examen sur la propriété & la nature des plantes & racines qui servent à la médecine, à cause du danger qu'il y auroit de les substituer les unes aux autres. Il ne leur est pas même permis de faire la distribution de toutes, ni à toutes sortes de personnes; & il y a des herbes dangereuses qu'ils ne peuvent vendre qu'aux apothicaires, ou du moins à des personnes connues, à cause du mauvais usage qu'on en pourroit faire.

HERCAN, suivant *Morin*, tulipe panachée d'un rouge de sang & de blanc de lait.

HERCULÉE, suivant le même fleuriste, autre tulipe panachée d'un rouge de sang & blanc de lait.

HERE. Voyez *Haire*.

HEREDITAIRE, se dit de toutes sortes de biens qui sont affectés à une famille & qui lui appartiennent par succession naturelle, & de proche en proche. Voy. *Fer. & denisart.*

HERIGOTE, *en terme de chasse*, est un chien qui a une marque aux jambes de derriere. Un chien *retroussé* & *herigoté* est propre à faire un limier. L'*hérigoture* est un bon signe aux jambes de derriere d'un chien, quand il n'y en a pas plusieurs.

HERISSE'E; selon *Morin*, c'est une anémone dont les feuilles sont grandes & rouges mêlées de blanc, & la peluche couleur de feu.

HERISSON, petit animal qui a le dos couvert d'épines ou de pointes, qu'il leve & qu'il baisse à son gré, & qui se ramasse en boule, pour se défendre contre les autres animaux. On en connoît deux espéces, l'une qui a le museau de chevreaux, l'autre le nez d'un chien. On appelle *hérisson* de mer un poisson couvert d'une écaille armée de pointe. Les naturalistes lui donnent le nom d'*oursin* de mer, dont il y a beaucoup d'espéces. Voyez sur ces différentes sortes de *hérissons* terrestres & de mer, le *Dictionnaire raisonné & universel des animaux*.

On donne le nom de *hérisson* à un fruit de Indes couvert d'une écorce hérissée d'épines tout autour, dont le fruit confit est doux & savoureux.... En terme de méchanique, *hérisson* se dit de roues dentelées, dont les dents sont fichées dans la circonférence de la roue, selon la direction de son plan... En cuisine, *hérisson*, est un morceau de bois de cinq ou six pieds de long, à deux ou trois branches pour faire égoutter la vaisselle après qu'on l'a lavée. On l'appelle plus communément *égouttoir* .... En

terme d'artificier, *hérisson foudroyant* est une composition d'artifice hérissée de pointes par dehors. On s'en sert à des siéges, dans des bréches & des retranchemens, comme dans des fêtes publiques .... *Hérisson*, en terme de marine, est encore une ancre à quatre bras dont on se sert dans les bâtimens de bas-bord & dans les galeres : enfin *hérisson*, ou *grille hérissonnée*, en terme de serrurerie, sont ces grilles de fer placées sur le haut des murs des jardins & autres clôtures pour en interdire l'entrée aux voleurs.

HERITIER ; c'est celui qui, par droit de parenté ou par testament, recueille ou doit recueillir une succession .... Voyez sur les *héritages*, les jurisconsultes connus... *Héritier*, en terme de couvreur, est un morceau d'ouvrage en équerre, c'est-à-dire en pointe.

HERMANNIE, plante dont le calice est d'une seule piéce à cinq segmens & la fleur pentapétale. Il y en a de plusieurs espéces.

HERMAPHRODITES : les botanistes donnent ce nom à de certaines plantes qui sont mâles & femelles.

HERMELINE, nom donné par quelque fourreurs à la *martre zibeline* : & *hermine*, c'est le même animal, espéce de petite belette fort commune dans les pays du nord, mais plus particuliérement dans la province de Sibérie, qui fait partie des états de l'impératrice de Russie. Le poil de ce petit animal est très-blanc, à l'exception de celui du bout de la queue qui est fort noir. Il fournit une très-riche fourrure que les pelletiers, pour en relever la blancheur, ravellent ou parsement de mouches faites de petits morceaux de peau d'agneau de Lombardie qui sont noirs & très-luisans.

Les dames ornent les paramens de leurs robes d'hermine & en font des tours au bas de leurs jupes. On en double des habits, on en fait des écharpes, des manchons, des bonnets, des aumusses. Les premiers magistrats en fourrent leurs robes dans les jours de cérémonie. Le manteau royal de nos rois & ceux des princes & princesses de leur maison, sont doublés d'hermine.

Les Anglois & les Hollandois font le grand commerce de l'hermine ; ce sont d'eux que nos marchands pelletiers les tirent en grande partie ; elles se vendent par masses & timbres, chaque masse composée de quarante peaux entieres, attachées ensemble du côté de la tête. Plus les peaux d'hermines sont blanches & sans trous, plus elles sont estimées. On donne improprement le nom d'*hermine noire* à la *martre-zibeline* ; ce sont deux animaux différens.

HERMES, *en terme de coutume*, se dit des terres non labourées qui sont en friche.

HERMINE. Voyez ci-dessus *Hermeline*.

HERMINETTE, outil qui sert aux charpentiers & aux charrons, à planir & doler les bois, principalement quand ils veulent tailler des courbes. Cet outil est composé de quatre piéces dont il y en a deux de bois & deux de fer ; les deux de bois sont le manche & un petit coin pour le serrer. De celles de fer, la principale est l'*herminette*, fer acéré en forme de marteau qui a d'un bout un large tranchant recourbé vers le manche : l'autre est un petit étrier qui embrasse l'*herminette* & le manche, & les serre.

HERMODATE ou HERMODACTE, en latin *Bulbus agrestis* & *Hermodactylus*, plante dont les racines sont semblables aux doigts de la main d'où son nom grec latinisé

hermodactylus, lui a été donné. Elle pousse une tige déliée & verte qui a une petite tête longuette à son extrêmité, garnie de feuilles un peu longues, comme celles du poireau.. Il y a un fruit qui nous vient d'Egypte, fait en forme de cœur rougeâtre au-dessus, dont on fait usage en médecine & que les marchands droguistes appellent *hermodate*.

HERNIAIRE, est un chirurgien qui s'applique à la guérison des hernies; & *herniaire* est une plante médecinale qui appliquée en cataplasme, guérit les hernies, surtout si l'on en fait boire en même tems le suc. Elle est propre aussi pour la guérison des plaies & des ulcéres, & pour provoquer les urines; c'est la même plante nommée *turquette*, ou *herbe de Turc*, ou *herniole*.

HERON, grand oiseau aquatique & sauvage, qui a le col long, un grand bec, est de haut vol, & se nourrit de poisson. Il porte sur sa tête une espéce de hupe, composée de plumes très-fines qui entrent dans le commerce des plumassiers. Avant l'invention des chapeaux, la noblesse en ornoit un côté de son bonnet, au lieu d'aigrette; c'est encore un ornement du turban des Turcs & de la plûpart des peuples d'Orient. Par les statuts des maitres plumassiers, il leur est défendu de mêler de fausses plumes parmi celles du *héron fin*, On appelle *masse de héron* une aigrette ou bonnet fait des plus belles plumes de la huppe de cet oiseau. *Ces masses de héron* ne sont plus employées aujourd'hui qu'aux coëffures de théatre & de mascarade. Il y a des *hérons* blancs, cendrés, & ceux qui sont huppés sont une espéce différente; les courlieux & les butors en font une espéce. Voyez le *Dictionnaire des animaux*. Le *héron* se prend comme les oies sauvages. On en trouve sur les rivieres, les étangs & autres lieux où il y a du poisson en abondance. On dresse les oiseaux de proie en vol du *héron*.

HERONNIER, *en terme de fauconnerie*, se dit des *faucons* instruits au vol du *héron*. Un *faucon héronnier* mis au vol plus bas, est nommé *nonet*. Un bon oiseau *héronnier* doit être sec, vîte, bien disposé, alegre, déchargé de cuisine.

HERPÉ, *chien herpé*; bonne qualité dans un chien de chasse d'avoir le jarret droit & bien *herpé*. Voyez *Harpé*.

HERPES MARINES, se dit de toutes les choses précieuses que la mer tire de son sein, & jette sur les grèves ou rivages, tels que le corail rouge, blanc & noir que la mer jette sur les côtes de Barbarie, l'ambre jaune sur les côtes de l'océan germanique & l'ambre gris en Guienne. Ces *herpes marines* sont proprement les *épaves de la mer*, ou droit de côte qui appartiennent un tiers au roi, un tiers à l'amiral, & l'autre tiers à ceux qui les ont trouvées. Voyez l'*article 29. du titre 9 du livre 4 de l'ordonnance de marine du mois d'Août* 1681.

HERSE, *en agriculture*, instrument nécessaire pour ameublir & unir les terres. Dans une bonne ferme, on en doit avoir de plusieurs grandeurs différentes, construites de bois lourds, *façonnés* solidement, bien ferrées, garnies de bonnes dents longues de fer, ou du moins de bois bien dur. On y attache ordinairement une pierre ou deux pour la rendre plus lourde, & pour briser toutes sortes de terres. Il y a des *herses* plus pesantes les unes que les autres. Il y en a même qui ont des roues sur le devant, & d'autres qui n'en n'ont point: les premieres sont plus commodes & d'un meilleur usage. Une *herse* doit avoir ses

pieds de long; & il faut que les dents, placées à cinq pouces de distance les unes des autres, aient quatre pouces de saillie hors du bois où elles sont plantées.

Si une *herse* est bien chargée & bien menée, ses dents entrent d'un bon doigt en terre, ce qui suffit pour bien unir le sol & en couvrir le grain semé, afin qu'il germe. Quelques-uns pour bien faire cet ouvrage, font traîner à un cheval deux *herses* à la queue l'une de l'autre, afin que la derniere repare les défauts que la premiere a laissés. Cette maxime paroît bonne dans les pays où les terres sont labourées à uni pour y mettre les *mars* & les *menus grains*. On les *herse* d'abord en long, puis en travers: cela fait que le faux y passe sans y rien trouver qui l'arrête, car dans les terres labourées de la sorte, on fauche les grains au lieu de les moissonner avec la faucille.

Quelques laboureurs, au lieu de se servir de la *herse*, font passer la charrue sur la semaille pour mieux mêler & enterrer le grain, & ils font légérement ce labour, afin que le bled n'ait pas plus de trois doigts de terre, & ils hersent encore ensuite pour que la terre soit plus meuble. Cette maniere d'agir s'appelle *semer dessous*, parce que, après ce dernier labour, la semence se trouve effectivement sous le sol; & elle est bien plus chargée de terre, au lieu qu'elle ne reste plus au dessous, quand on ne fait que la *herser*; & on dit avoir *semé dessus*, quand la semence n'est enterrée que par la *herse*.

Ceux qui sement de bonne heure & par un tems propre aiment mieux *semer dessus*, parce que les grains germent plûtôt: & quatre mesures de bled germées de bonne heure, profitent plus que cinq ou six mises en terre plus tard. Mais ceux qui tardent à semer jusqu'aux pluies ou jusqu'aux froids, ont raison de semer dessous, de quelque nature que soit le champ, parce que le grain sera moins exposé.

On fait des *herses* sans dents, & ce n'est qu'un tissu d'osier ou des espéces de claies assez épaisses: mais l'on ne s'en sert que pour applanir les terres semées en lin, & les terres sablonneuses & légeres.

HERSE, chez les mégissiers, se dit d'une espéce de grands chassis de bois bordé de chevilles mobiles qui sert à étendre les peaux destinées à faire le parchemin pour les pouvoir travailler plus aisément. Les parcheminiers se servent aussi de la *herse* pour bander le sommier ou peau de veau sur laquelle ils raturent le parchemin en cosse ou en croûte. Voyez *Parchemin*. On donne aussi le nom de *herse* à une barriere que l'on met devant les grandes maisons, le long des murs.

HETEROGENE, corps composé de parties qui ne se ressemblent pas, au lieu qu'*homogene* est un corps composé de parties semblables.

HETICH, racine du Brésil qui fait la principale nourriture du païs, & qui étant cuite est d'un fort bon goût. Cette racine n'a pas de semence.

HETRE, arbre de haute futaie, grand, gros & branchu, appellé aussi *fou* & *fouteau*, dont le bois est blanc & dur, l'écorce unie, de couleur de gris cendré, médiocrement grosse, les feuilles semblables en quelques sortes, à celles du peuplier ou de l'orme, mais fermes, unies & luisantes. Il a les fleurs arrondies en châtons arrondis, un fruit qui naît dans des endroits séparés des châtons. Il commence par un petit embryon enveloppé de quelques feuilles menues, & il devient

un fruit dur comme du cuir & hérissé de piquans. Il s'ouvre par la pointe en quatre parties, & il renferme ordinairement deux semences oblongues, relevées de trois coins dans leur longueur. Ces semences ou noisettes, nommées vulgairement *fouenes* ou *faines*, contiennent une moëlle blanche bonne à manger, d'un goût doux, avec quelque astriction. De ces faines concassées & pressées à froid on fait de l'huile excellente.

Les racines du *hêtre* ne sont ni nombreuses ni profondes. Il est commun dans les forêts, & se multiplie de graine qu'on amasse, comme le gland dans les bois; mais il faut que cette graine soit de l'année: on la seme au mois de Mars & de la même maniere que le gland. Il croît dans toutes sortes de terres; son bois est sec & pétillant, rempli de plusieurs petits brillans. Il est mis au rang des arbres qui portent du gland. Il est propre à former dans un jardin, des allées, de palissades & des bois; mais il est sujet aux chenilles & aux hannetons. Il vient dans les terres séches & sablonneuses: on en trouve dans les bois & dans les collines. Il fleurit en Avril & en Mai; ses feuilles sont astringentes & rafraîchissantes. Le *hêtre* est presque le seul bois à brûler des Anglois, sur-tout autou de Londres. Son bois est empl aux mines de charbon pours des chemins de charrois, p de lesquels roulent, penda milles, les roues d charbon, pour épa des chevaux. Ce long-tems dar geuses, & une huile bonne beaucoup graine ils nour aussi de les porcs & les oi- à ma riff

Le bois de *hêtre* se débite, dans nos forêts, en planches, poteaux & membrures, pour être ensuite employé à faire des meuble & autres ouvrages de menuiserie. Les planches ont ordinairement onze à douze pouces de largeur, treize lignes d'épaisseur franc sciées, & dix à douze pieds de longueur. Voyez *Planche*. Les poteaux sont de quatre pouces en quarré, & ont depuis six jusqu'à dix pieds de long. Voyez *Poteau*. Les membrures ont deux pouces & une ligne franc sciées d'épaisseur, sur six, sept & huit pouces de largeur, & six, trois & douze pieds de longueur. Voyez *Membrures*. Le *hêtre* se débite encore en goberges qui sont de petites planches destinées pour les layetiers & coffretiers. On en fait aussi des éclisses, des arçons, des attelles tes & attelloires, des pelles des cuillieres, des sabots, &c étaux plus gros troncs de hêtr ables de pour les bouchers, le *hêtre* est cuisine: enfin comu ffage, on le encore un bois d n bois de corde débite en coter & de compt du port de trois

HEU, x qui n'a qu'un mât cents t voile latine . . . . . Les & ont une espéce d'absinthe C le ils donnent ce nom.

UDRY, vieux mot qui se it du linge sale, qui se gâte, uand on n'a pas soin de le blanchir ou de le mettre à l'air. Par les statuts des maîtres tonnelliers de Paris, il leur est défendu d'employer de l'*osier heudry* & aux marchands qui l'apportent & qui vendent, d'en mettre de tels dans les moles.

HEURT, *en maçonnerie*, est l'endroit le plus élevé d'un pont de pierre, d'où commence à donner de la pente des deux côtés. Il se dit aussi de l'endroit le plus élevé d'une rue.

HEURTOIR, eſt un marteau qui ſert à frapper à une porte.

HIACINTE. Voyez *Hyacinthe.*

HIBOU, oiſeau nocturne qui a la tête d'un chat, des griffes fort aiguës, qui ne voit que la nuit, dont la couleur eſt fauve, avec des taches blanches ſur le dos & les jambes couvertes de plumes. Les ducs, les chats-huans, les chouettes ſont des eſpéces de *hiboux.*

HICARD, eſpéce d'oiſeau de riviere, fort commun en Canada.

HIDE, mot Saxon qui ſignifie la quantité de terre qu'une charrue peut labourer par jour. Les Anglois meſurent leurs terres par *hides.*

HIE ou DEMOISELLE, inſtrument de paveur fait d'une piéce de bois ronde, peſante & ſerrée par le bout, avec deux anſes aux côtés
pour l'élever, qui ſert à enfoncer
le p[illegible]
nom à . . . . . On donne le même
de fer, gros billot de bois, armé
les pilotis: on ſe ſert pour battre
que quand one le nomme ainſi,
qu'on appelle [illegible]ert de la machine
ſonnettes s'appe[illegible]gin. La *hie* des
HIEBLE, eſpéc[illegible]*mouton.*
ne croît guères plus [illegible]reau qui
pieds, dont la tige eſt [illegible]e trois
anguleuſe & moëlleuſe en [illegible]ſe,
ſes feuilles ſont ſemblables [illegible]
les du ſureau ordinaire, ma[illegible]
peu plus longues, plus pointue[illegible]
& d'une odeur plus forte. Elles ſont
émollientes & réſolutives : on les
emploie en cataplaſmes pour la
goutte & pour toutes ſortes de tumeurs : ſon écorce purge. Un verre de vin blanc où ſa graine a infuſé, eſt bon pour les hydropiques, & l'huile exprimée de cette ſemence eſt adouciſſante & réſolutive.

HIEMENT; c'eſt *en charpenterie*, le mouvement d'un aſſemblage de piéces de bois cauſé ou par l'effort des groſſes cloches, ou par l'effort des vents... On appelle auſſi *hiement* le bruit que fait une machine qui éleve un gros fardeau, & la maniere de battre les pieux pour les enfoncer.

HIERACIUM, plante qui ne diffère de la dent de lion, que par ſes tiges qui ſont branchues, dont pluſieurs eſpéces qui, la plûpart, s'emploient comme les *chicorées* & les *dents de lion.* Cette plante croît dans les champs & dans les prés; elle eſt humectante & rafraîchiſſante, & un peu aſtringente.

HIERE-PICRE, *en terme de pharmacie*, eſpéce d'électuaire composé d'aloës, de canelle, de ſafran, de maſtic, de miel, de ſpica-nard, d'aſarum, de xylo-balſame propre pour purger l'eſtomac, lever les obſtructions, purifier le ſang, exciter les hémorrhoïdes, &c.

HIGUERO, grand arbre de la nouvelle Eſpagne, dont le fruit ſemblable à une courge, en a auſſi le goût. On en fait des taſſes à boire & d'autres vaiſſeaux.

HIN : les Chinois donnent ce nom à une drogue médicinale qui eſt l'*aſſa-fœtida.*

HINGUET, piéce de bois qui ſert ſur les vaiſſeaux à arrêter le cabeſtan, quand il a levé quelque fardeau.

HIPPOGLOSE, plante qui eſt le
[illegible]rier alexandrin. Voyez *ce mot.*
[illegible]PPOLITHE, pierre ordinai-
da[illegible]groſſe comme un œuf, qui
du c[illegible]dans la véſicule du fiel,
réſiſte [illegible] ou dans les inteſtins
arrête le [illegible]e eſt ſudorifique,
HIPPOM[illegible] tue les vers &
de *ſtramonium*[illegible]ntre.
vaux en fureur q[illegible]nte, eſpéce
HIPPOPHAES, les che-
croît dans la Morée, [illegible]ngent.
mer, dont la racine [illegible] qui
& remplie d'un ſuc laite[illegible] la
HIPPOPHASTE, plante

aux foulons, & dont le ſuc eſt bon pour l'épilepſie.

HIPPOPOTAME, ou CHEVAL MARIN, animal amphibie, plus ſemblable au bœuf qu'au cheval qui ſe trouve en quantité ſur les bords du Nil & du Niger, & dans quelques iſles de la côte d'Afrique. Les Négres de Guinée en mangent la chair; ſes dents ſont extrêmement blanches, & ſervent à contrefaire celles des perſonnes à qui il en manque & qui veulent cacher cette difformité par de fauſſes dents, étant bien meilleures, à cet uſage, que l'ivoire, tant à cauſe de leur dureté, que parce qu'elles ne jauniſſent pas ſi aiſément. On en fait auſſi des manches de couteau & des ouvrages de tour.

HIPPURUS, ou QUEUE DE CHEVAL, petit poiſſon de mer, de couleur de verd de mer. Voyez ſur ce mot, & ſur celui d'*Hippopotame*, le *Dictionnaire des animaux.*

HIRARE, animal du Bréſil, c'eſt la *civette* qui ſe nourrit de miel. *Voyez* encore l'ouvrage ci-deſſus cité.

HIRONDELLE : nom donné à des oiſeaux de paſſages de pluſieurs eſpéces qui ſont l'*hirondelle domeſtique*, la *grande hirondelle*, ou *grand martinet*, l'*hirondelle des prés*, &c. On le donne auſſi à un poiſſon & à un coquillage de mer. Voyez leurs deſcriptions dans le *Dictionnaire des animaux.*

HISTORIER, *en terme de peinture*, c'eſt obſerver exactement toutes les choſes qui dépendent de l'hiſtoire. . . . . . En termes d'imprimerie, des *lettres hiſtoriées*, des *vignettes hiſtoriées*, ſont celles qui ſont gravées ſur du cuivre ou ſur du bois, avec quelques ornemens.

HIVER, une des quatre ſaiſons de l'année qui, ſuivant les aſtronomes, commence le 22 Décembre, & finit le 21 Mars. Voyez les travaux que l'on fait pendant l'hyver à la campagne aux mois de Décembre, Janvier & Février. On a en hiver, pour le ſervice des tables, tout ce qu'on a en automne, comme légumes, toutes ſortes de fruits, viandes, volaille, gibier, poiſſon, &c.

HIVOURAE, c'eſt un prunier du Bréſil, dont le fruit eſt de la groſſeur de nos prunes moyennes, & contient un petit noyau doux, délicat, agréable & ſain pour les malades.

HO, LOLO, LOLOO, LOLOOO; c'eſt le ton que prend le matin le valet de limier, quand il eſt allé aux bois pour exciter ſon chien à aller devant, & de rabattre des bêtes qui paſſeront.

HOUBEREAU, *en fauconnerie*, eſt un oiſeau de leurre, qui prend les petits oiſeaux. Il eſt marqueté ſous le ventre, & a le dos & la queue noirâtre.

HOBIN, cheval écoſſois dont l'allure eſt encore plus douce que l'amble des chevaux Anglois.

HOBO, eſpéce de prunier des Indes occidentales, dont les ſommités & l'écorce donnent une eau odorante propre pour fortifier les membres fatigués.

HOCHEBRIDE, eſt un cheval fougueux qui ſecoue ſon mors.

HOCHEPIED, *en terme de fauconnerie*; c'eſt ainſi qu'on appelle l'oiſeau de proie qu'on jette après le héron pour le faire monter.

HOCHEPOT, *en cuiſine*, ou pot-pourri, ſalmi, pâté en pot, eſt un hachis de bœuf qu'on fait cuire dans un pot avec des marons, des navets ou autres aſſaiſonnemens.

HOCHE-QUEUE, petit oiſeau qui branle continuellement la queue; c'eſt la bergeronnette ou lavandiere. Il y en a pluſieurs eſpéces Voyez le *Dictionnaire des animaux.*

HOIAU. Voyez *Hoyau.*

HOIR, *en terme de pratique*, signifie enfant, héritier.... *Hoir de quenouille*, suivant quelques coutumes, est une héritiere, & *hoirie* est une succession ou hérédité, soit en ligne directe, soit en ligne collatérale.

HOLLANDÉE, est une batiste plus forte & plus serrée que la batiste ordinaire... Et les *hollandillas* sont des toiles qu'on tire de Hollande.

HOLLANDER les plumes, c'est les passer par les cendres chaudes pour ôter la graisse & l'humidité du tuyau.

HOLLI, espéce de gomme ou de beaume que les Indiens de la nouvelle Espagne font entrer dans la composition de leur chocolat.

HOLOGRAPHE, *testament holographe* est celui qui est entiérement écrit & signé de la main d'un testateur. Il est valable en France sans autres formalités.

HOLOSTEON, espéce de plantain qui croit dans les pays chauds, & qui passe pour un bon vulnéraire. Ses feuilles sont si nerveuses & si dures qu'elles approchent de la dureté de l'os..... C'est aussi le nom d'un poisson du Nil, de couleur blanchâtre, dont la figure est pentagone, & la peau si osseuse, qu'elle se garde sans se corrompre.

HOLOTHURION, ou ORTIE DE MER, espéce de zoophyte commune aux Indes orientales. On ne peut toucher cette plante, sans se sentir la main violemment enflammée. Le remede est d'y appliquer promptement de l'ail pilé. Les Indiens mêlent son suc dans leurs liqueurs pour les rendre plus piquantes. Voyez le *Dictionnaire des animaux.*

HOMARD, grosse écrevisse de mer, qu'on sert froide en entremets.

HOMMAGE, est un devoir qui lie étroitement le vassal à son seigneur, de sorte que celui qui le rend, devient *homme* de celui qui le reçoit, c'est-à-dire, qu'il soumet sa personne à son seigneur Ainsi *hommage*, dans sa propre signification, lie plus étroitement la foi de vassal, que le serment de fidélité.

HOMME; c'est, chez les gros marchands & banquiers, un maître garçon ou commis sur qui roule tout le commerce, & sur qui l'on se repose de ce qui concerne le détail du commerce.

HOMME-LIGE, vassaux qui sont plus étroitement obligés envers leurs seigneurs, en vertu de l'hommage-lige, que ne le sont les autres vassaux qui n'ont fait à leur seigneur qu'un hommage simple.

HOMMÉE, *en terme d'agriculture*, est une portion de terre mesurée par le travail que peut faire en un jour un vigneron en cultivant la terre; ce mot est fort en usage dans le Lyonnois & dans le Berry. Il faut environ huit *hommées* pour faire un arpent de terre de paris. On mesure aussi les prés par le travail du faucheur, & on dit qu'un tel pré contient tant d'*hommées* de fauchage.

HOMOLOGATION, confirmation & publication d'un acte en justice, pour le rendre plus valable & plus véritable.

HONGNETTE, espéce de ciseau pointu, d'acier, ou du moins de fer bien acéré, dont les sculpteurs & les marbriers se servent; c'est un outil ordinairement à plusieurs pans par sa tige, & qui finit en bas en une pointe plate & quarrée, qui a assez la forme du fer d'une lance ou d'une lozange un peu allongée.

HONGRE, cheval qu'on a coupé pour le rendre plus docile & plus patient. L'opération de *hongrer* un cheval est très-dangereuse. Quand

on s'y prend mal, un cheval en meurt. Les *chevaux hongres* n'étant pas si vigoureux que les *chevaux entiers* ne sont ordinairement que des chevaux de selle.

HONGRE, est aussi une monnoie d'or d'Hongrie valant six livres tournois de France, qui est reçue aux indes orientales pour quatre roupies, & dont les banquiers & négocians de Hongrie se servent pour tenir leurs livres.

HONGRIE, *Point d'Hongrie*, sorte de tapisserie faite en ondes avec de la soie ou de la laine diversement nuancées. Ils'en fait de deux sortes, l'une à l'aiguille sur un canevas, c'est l'ouvrage des dames qui aiment à s'occuper, l'autre au métier, comme la bergame, dont elle est une espéce. Ces sortes de tapisseries se fabriquent à Rouen.

HONGRIE, *cuir de Hongrie*, gros cuir dont la maniere de le fabriquer a été d'abord inventée par les Hongrois, & ensuite imitée par les François.

HONNEUR; en terme de commerce de lettre de change, *faire honneur* à une lettre de change, c'est l'accepter & la payer.

HOR, monnoie de Danemarck valant quinze sols de France. On tient les livres à Copenhague en tichedales, hors & schellings.

HORISON, grand cercle de la sphere qui coupe le monde en deux, en séparant la partie que nous voyons d'avec celle qui se cache à nos yeux. Voyez *Sphere*.

HORLOGE, machine propre à mesurer le tems. Les *horlogers* font, à Paris, une des communautés des arts & métiers. Leurs premiers statuts paroissent avoir été reçus en 1483, sur la fin du régne de Louis XI, ils furent confimés en 1544, par François I; en 1554, par Henri II; en 1572, par Charles IX; en 1600 par Henri IV. Ils en ont eu de nouveaux sous Louis XIV, en 1646.

HORS, *en architecture*: on dit, Ce bâtiment a tant de toises *hors d'œuvres*, c'est-à-dire, mesuré en dehors, mesuré en comprenant l'espace qui est entre les murs & l'épaisseur même des murs. Au manege, on dit, *hors la main*, en parlant d'un cheval qui anime sans obéir à la bride; & au palais on dit, *hors de cour & de procès*, quand on déboute un demandeur de sa demande.

HORS D'ŒUVRES, *en termes de cuisine & de traiteur*, ce sont des plats qu'on met sur une table, & dont on pourroit se passer pour rendre un repas complet. On ne met guères de *hors-d'œuvres*, si ce n'est dans les repas où il y a beaucoup de plats à servir, ou bien dans les petits repas, pour épargner les entrées qui coûtent plus. On sert des *hors-d'œuvres* en gras, comme alouettes en caisses, andouilles, boudins, saucisses, filets de faisan, d'autres volailles, de gibier, de veau, mouton, porc frais, &c. & en maigre, comme brochet, hachis de carpe, haricots blancs, huîtres grillées, œufs à toutes sortes de sausses, asperges, artichaux, fruits, &c.

HORTOLAGE, *terme de province*, qui se dit, selon *la Quintinie*, de toutes sortes de plantes, de légumes & herbes potageres qn'on cultive dans un jardin; & selon *Daviler*, c'est la partie d'un jardin potager qui est occupée des couches & des carreaux de légumes & de plantes basses.

HORTOLAN. Voyez *Ortolan*.

HORUA *à moi theau*; c'est, *en terme de chasse*, l'expression dont se servent les piqueurs qui veulent faire venir à eux les chiens pour les faire entrer en quelques taillis au fort.

HOSCHE: ce mot, dans quelques coutumes, signifie une terre

de peu d'étendue qui eſt autour d'une maiſon, & qui ſert à ſes commodités. Le mot *oſcha* eſt employé dans les titres.

HOTEL *des monnoies*, lieu où l'on fabrique les diverſes eſpéces de monnoies qui doivent avoir cours dans un état. Voyez *Monnoie*. *Hôtel de ville* eſt le lieu public où s'aſſemblent les officiers d'une ville pour délibérer ſur les affaires de la ville. *Hôtel Deſmarets*, c'eſt, à Paris, l'*hôtel royal des invalides*, bâti par Louis XIV; & l'*hôtel de l'école royale militaire*, bâti par Louis XV. eſt celui où l'on éleve la jeune nobleſſe dans le métier de la guerre.

HOTELAGE, *en terme de coutume*, eſt le droit que les marchands forains payent pour le louage de leurs boutiques.

HOTTE, panier d'oſier étroit par en-bas, large par en-haut, plat du côté qu'on nomme *le dos*, de figure conique de l'autre, qu'on attache avec des bretelles ſur les épaules. Les pieds de la *hotte* ſont deux petits morceaux de bois placés aux extrémités d'une petite planche qui en fait le fond, & c'eſt où s'arrête le bout des bretelles. La *hotte* ſert à porter des fardeaux compoſés de pluſieurs piéces ſéparées, & qui ne pourroient tenir commodément ſur des crochets. Il y en a à grand dos pour les jardiniers, ſans dos pour les vendangeurs; celles-ci ſont battues & ſerrées de maniere que le vin ne paſſe pas au travers. Il y en a qui, pour empêcher que le *mou* ne ſe perde point, frotent en dedans leurs *hottes* de terre graſſe; l'expédient n'en eſt point mauvais. Les *hottes pleines* ſont celles qui ſont les plus communes, & dont uſent ordinairement les porte-faix, hotteurs & hotteuſes, terraſſiers, manœuvres, fruitieres, & tous ceux qui gagnent leur vie à porter journellement la *hotte* & à travailler dans les atteliers ou publics ou particuliers. Ce ſont les vaniers qui fabriquent & vendent les *hottes* de toutes ſortes.

HOTTE *de cheminée* eſt la pente ou le mur inférieur, & incliné en dedans par où le manteau ſe joint au tuyau vers l'enchevetrure & qui a quelquefois la forme d'une *hotte renverſée*.

HOU, *hou*, *hou*, *après l'ami*, termes dont le valet de limier uſe, parlant à ſon limier, quand il le laiſſe courre un loup ou un ſanglier.

HOUBLON, plante à tiges menues, ſarmenteuſes, flexibles, dures & velues. Le mâle porte des fruits, la femelle ne porte que des fleurs. Le *houblon* a des feuilles larges, ſemblables à celles de la couleuvrée, mais d'un verd plus foncé, rudes, dentelées, attachées vis-à-vis l'une de l'autre ſur leurs tiges, par des queues aſſez longues, rougeâtres, des fleurs pendantes en forme de grape, petites, blanches ou pâles, compoſées chacune de pluſieurs étamines qui naiſſent au milieu d'un calice formé de feuilles diſpoſées en roſe. Ses fruits naiſſent ſur des pieds différens de ceux des fleurs. Ils contiennent une ſemence preſque ronde, noirâtre, enveloppée d'une coëffe membraneuſe. Les racines ſont menues & s'entortillent les unes avec les autres.

On cultive le *houblon* mâle en Allemagne, en Angleterre & en Flandre. Ses fleurs & ſon fruit ſont employés dans la compoſition de la biere, & il s'en fait une grande conſommation. Dans les pays ci-deſſus nommés, on voit des campagnes entieres d'*houblonnieres* qu'on cultive avec ſoin, parce qu'elles ſont d'un grand revenu. On appelle le *houblon*, *la vigne du nord*, parce que, comme en croiſſant, il s'entortille autour de tout ce qu'il

trouve, arbres, épines ou autres, dans les pays septentrionaux, on le fait soutenir par de grands échalas ou des perches, à la façon des vignes, hormis qu'il n'est pas besoin de le lier.

Le *houblon* ne demande pas de grands soins; il vient naturellement le long des ruisseaux, autour des haies & des buissons. On choisit le mâle pour le semer & planter dans une terre un peu grasse, mais humide & bien labourée. On fiche des perches par tout, quand il commence à lever, pour empêcher que les bestiaux n'y aillent. On le sarcle, on l'arrose dans les années séches, & on y pratique des rigoles. Il fleurit en Août & en Septembre. Quand le fruit est bien formé, ce qui arrive peu de tems après la fleur, on le cueille dans de grands sacs ou dans de grandes hottes, & on le fait sécher au soleil ou autrement. On le garde dans des greniers ou dans des granges jusqu'à ce que l'on trouve l'occasion de s'en défaire. On le peut garder des huit ou neuf années sans qu'il se gâte ou qu'il s'affoiblisse considérablement. Comme il occupe beaucoup de place, il faut de grands greniers ou autres lieux vastes pour le mettre.

Une bonne *houblonniere* dure huit à dix ans dans sa force. On l'amende avec du fumier de cheval ou de vache avant l'hiver. Quand elle commence à s'épuiser & à ne faire que des productions maigres, on la renouvelle de semence. Ceux qui s'entendent au commerce du *houblon* ont des *houblonnieres* de différens âges, afin que les jeunes plants succédent aux anciens, à mesure qu'ils manquent.

Pendant que le *houblon* est jeune & tendre, les sommités de ses tiges sont bonnes à manger, étant cuites comme des asperges. On se sert des tendrons & des têtes de *houblon* pour purifier le sang dans le scorbut, dans les dartres & dans toutes les maladies de la peau. On prépare des juleps & des apozèmes avec le *houblon* pour l'affection hypocondriaque & pour la mélancolie.

HOUË, outil de pionnier ou de vigneron, dont on se sert à remuer & à labourer la terre. Cet instrument est de fer large & plat comme une bêche qui seroit renversée. Il est monté d'un manche de deux pieds de longueur. La *houë* differe du *pic*, en ce qu'au lieu de pointe elle a un tranchant large par le bout. Il y a des pays où les jardiniers emploient la *houë* pour remuer la terre. Les terres pierreuses ne se labourent qu'avec une *houë* qui a deux bras de fer un peu pointus. Les anciens donnoient le premier labour à leurs terres avec la *houë*. Les jardiniers de Paris se servent de la *houë* pour semer les poids, les féves, les haricots, le bled de Turquie, &c. Le fer de cette *houë* porte treize à quatorze pouces de longueur, sur huit du côté de la douille, & sept à l'autre extrémité, qui se trouve par-là quarré. Il doit être un peu récourbé dans son milieu, tranchant à l'extrémité, qui doit être d'acier fort battu & de l'épaisseur d'une ligne & demie au plus. A l'autre extrémité se place la douille, qui doit être coudée, de maniere que par sa disposition le manche revienne sur l'outil, & prenne le même tour; ce manche doit être un peu courbe comme le fer, & ne doit s'en trouver écarté que de cinq à six pouces du côté de son tranchant, & de trois du côté de la douille. Sa longueur est bonne à dix-huit pouces.

Il faut connoître la nature d'une terre, pour bien la *houer*; voir jusqu'où va la bonne terre, & se régler là-dessus sur le plus ou moins de profondeur qu'on doit donner à

ce labour; autrement, ou on force la terre, ou on ne fait que la gâter, & tout cela eſt peine ou temps perdu. Une terre & une vigne doivent être *houées* également; l'ouvrage en eſt plus propre; & celles qu'on ne *houe* pas uniment, ſont des fouilles de cochon, dit *Liger*.

HOUETTE, anciennement *Ouatte*, eſpéce de ſoie cardée, qui ſert à fourrer des robes de chambre, des courtes-pointes & des couvre-pieds.

HOUILLE, terre noire & graſſe qui ſert de charbon de terre aux forgerons. L'invention en a été trouvée dans le pays de Liége, vers l'an 1200.

HOULETTE, *en terme de jardinier*, inſtrument, qui emmanché au bout d'un petit morceau de bois, à un fer plat, long d'un pied & concave, qui ſert à tranſporter les melons & autres plantes. La *houlette* eſt encore fort en uſage parmi les jardiniers fleuriſtes. . *Houlette* eſt auſſi le bâton d'un berger, qui lui ſert à lever des mottes pour jetter à ſes moutons quand ils s'écartent, & à les ramener au troupeau. Les parties de la *houlette* ſont la hampe, le crochet, la douille & la feuillette, qui eſt un fer taillé en demi-cylindre.

HOUPPE, *en terme de botanique*, eſt l'extrémité d'une plante en bouquet, reſſemblante à une *houppe*. On dit, la *houppe* du fenouil, du millet, &c.

HOUPPE, aſſemblage de pluſieurs fils d'or, d'argent, de ſoie ou de laine, qui ne ſe lie que par un bout. Les frangers ſont des faiſeurs de *houppes*.

HOUPPER, c'eſt quand un veneur appelle ſon compagnon, lorſqu'il court un cerf ou autre bête courable qui ſort de ſa quête & entre dans celle de ſon compagnon.

. HOUPPIER, arbre ébranché auquel on ne laiſſe que la *houppe*, ou petites branches qui ſont à ſon ſommet, on appelle ainſi un jeune baliveau qu'on a ébranché pour le faire croître en groſſeur. On appelle auſſi *houppiers* les têtes des gros arbres, que dans la coupe on ne peut façonner en bois de moule, & dont l'ordonnance permet de faire des cendres ... *Houppiers*, c'eſt à Amiens une communauté d'ouvriers, qui *houppe* ou peigne la laine.

HOURAILLIS, *en terme de chaſſe*, c'eſt une méchante meute, qui n'eſt compoſée que de chiens galeux, maigres ou eſtropiés, qui ne peuvent rendre aucun ſervice.

HOURDAGE: c'eſt une maçonnerie groſſiere.

HOURET, mauvais chien de chaſſe.

HOURS, *en terme de ſcieurs de long*, ce ſont les chevalets & tretaux qui leur ſervent à ſcier le bois.

HOURVARIS, *en terme de chaſſe*, c'eſt quand on rappelle les chiens pour courir d'un autre côté, quand ils ſont hors de voie.

HOUSSAGE, *en terme de charpentier*, eſt la clôture ou fermeture d'un moulin à vent, laquelle ſe fait d'ais ou de bardeaux..... On nomme ſalpêtre de *houſſage*, celui qu'on houſſe & qu'on balaie de deſſus les pierres & les platras des vieux bâtimens.

HOUSSE, c'eſt ce qui couvre la croupe d'un cheval..... Ce ſont auſſi des peaux de mouton dont les bourreliers ſe ſervent à couvrir les colliers des peaux de harnois.

HOUSSETTES, *chez les ſerruriers*, ſont des ſerrures qui ſervent pour des coffres, & qui ſe ferment à la chute du couvercle.

HOUSSIERES, *en terme des*

eaux & forêts, eſt un endroit de forêts qui n'eſt plein que d'arbriſſeaux, comme de houx & autres ſemblables.

HOUX, arbriſſeau toujours verd, couvert d'une écorce double, dont l'extérieure eſt verte & l'intérieure pâle. Elles ont une odeur & un goût déſagréable quand on les ſépare. Son tronc & ſes rameaux ſont flexibles, ſes feuilles aſſez grandes, à peu-près comme celles du laurier, fermes, charnues, garnies de piquants tout autour, de couleur verte & luiſante, attachées à des queues courtes, ſes fleurs belles, petites, blanches; ſon fruit ſont des baies molles, petites, rondes, rouges, d'un goût douceâtre, déſagréable, dans leſquelles on trouve quatre oſſelets ou ſemences oblongues irrégulieres. On fait de ſes branches des houſſines, des manches de fouet, de mail, &c. de ſon écorce pilée, de la glu. Le *houx* aime l'air frais, la terre légere & les pays froids. Il porte, comme le cédre, un fruit rond & rouge qui mûrit en Septembre, & dont le noyau eſt blanc, gros & aſſez agréable à mâcher. On fait des *haies* entieres de *houx*, qui ſont fortes, toujours vertes & luiſantes, parce que le *houx* eſt une eſpéce de buiſſon toujours verd, qui ſouffre la tonte. Il croît dans les bois à l'ombre & dans les broſſailles, d'où on le tire enraciné pour le planter dans les plates-bandes des grands parterres, où il ſert d'ornemens en le tondant en boule & en pyramide. Les botaniſtes connoiſſent entr'autres, les *houx* à fruits rouges, à fruits jaunes & à fruits blancs. Le *houx* argenté, le *houx* doré, le *houx* hériſſon, le *houx* hériſſon doré, le *houx* hériſſon bordé d'or, le *houx* hériſſon bordé d'argent. On dit que dix ou douze baies de *houx* avalées, guériſſent de la colique. Ses racines ſont émollientes & réſolutives.

HOUX FRELON, plante, dont il y a pluſieurs eſpéces. Celle appellée *houſſon* ou *petit houx* eſt un arbriſſeau qui croît à la hauteur de deux ou trois pieds; ſes rameaux ſont pliants & difficiles à rompre, ſes feuilles ſemblables à celles du myrte, mais plus roides, pointues, piquantes, nerveuſes, ſans queue, d'un goût amer & aſtringent, les feuilles petites & formées comme en grelots; ſes fruits des baies rondes, rouges, un peu molles, groſſes comme des pois; ſes racines groſſes, tortueuſes, garnies de fibres longues. Cet arbriſſeau jette de ſa racine, au printems, certains rejettons tendres, qui peuvent être mangés comme des aſperges. On ſe ſert, *en médecine* de ſa racine, qui eſt apéritive pour les obſtructions des viſceres, faire paſſer les urines, l'hidropiſie, la jauniſſe, le calcul, &c.

HOURZURE ou CROTTERES, *en terme de venérie*, c'eſt quand un ſanglier vient ſortir du fouille, qu'il entre dans le bois, où il met de ſa crotte ſur les branches, en s'y frottant, ce qui ſert à connoître ſa hauteur.

HOYAU, eſpéce de pic ou de pioche, qui ſert à remuer la terre, large par le bout, qui a une tête, en maniere de boucle applatie, dans laquelle on met un manche. Les vignerons s'en ſervent pour labourer les vignes. Il y a des *hoyaux* dont le tranchant eſt pointu.

HUAGE, action de crier à la chaſſe, pour faire aller les bêtes en quelque endroit.

HUART, *en fauconnerie*, c'eſt le grefaut, plus petit que l'aigle, mais plus grand que le petit aigle royal.

HUAU, ce ſont les deux aîles d'une buze ou d'un milan, que l'on attache avec trois ou quatre grelots ou ſonnettes de fauconnerie, au petit bout d'une verge.

HUCHE, eſpéce de coffre propre à pétrir la pâte pour faire le pain. Une huche de bois de chaîne dure plus long-tems qu'une *huche* faite de bois blanc ou de ſapin. On place une *huche* dans une boulangerie, un fournil ou une cuiſine. La *huche* eſt appellée *pétrin* par les boulangers de Paris. . La *huche de moulin* eſt auſſi un coffre de bois dans lequel tombe la farine moulue, en ſortant de deſſous la meule. Les menuiſiers, dans leurs ſtatuts, ont la qualité de huichers menuiſiers.

HUER, *en terme de chaſſe*, c'eſt pourſuivre le loup avec de grands cris. On appelle du *poiſſon hué*, celui que l'on prend ſur les bords de la mer dans des filets ou panneaux, où il eſt chaſſé par le grand bruit que font un grand nombre de pêcheurs. Et *huer*, en terme de fauconnerie, ſe dit pour exprimer le cri du hibou.

HUET, ſorte de hibou dont le plumage eſt cendré & tavelé de noir, qui a un gros bec verdâtre, de longues aîles, les pieds emplumés & les ongles crochus.

HUGUENOTE, petit fourneau de terre ou de fer avec une marmite deſſus, qui ſert à faire cuire quelque choſe à peu de frais. . . . On appelle des *œufs à la huguenote* ceux qui ſont cuits avec du jus de mouton ou de la graiſſe.

HUICHET, petit cor d'un chaſſeur, ou le cornet d'un poſtillon, qui ſert à appeller les chiens ou à avertir de loin.

HUILE, matière onctueuſe, qu'on tire de toutes ſortes de fruits, de grains, de graines & de plantes. On les fait de trois manieres différentes, par expreſſion, par diſtillation & par immerſion. Nous n'avons à parler ici, que des *huiles* qui ſe font par *expreſſion*, qui ſont celles d'olives, de noix, de noiſettes, de pin, de chenevi, navette, faine, ſezame, plane & amande.

L'huile d'olive s'exprime des olives, par le moyen des preſſes ou moulins faits exprès. Pour la faire, on amaſſe, aux mois de Novembre & de Décembre, une grande quantité d'olives bien mûres, & des plus groſſes. On les nettoie, & on lave dans l'eau tiéde celles qui ont beſoin de l'être; on les étale enſuite dans un grenier, en ſéparant les cueillettes de chaque jour, & on les laiſſe pendant dix ou douze jours s'échauffer, pour faire ſortir l'humidité, & diſpoſer l'*huile* à s'en ſéparer plus aiſément. Il y a beaucoup de déchet à garder les olives, & il faut les preſſurer dès qu'elles ſont mûres. On les laiſſe même mûrir juſqu'à pourriture; l'*huile* en eſt plus huileuſe & en a un goût plus douceâtre. Les olives qui ne ſont pas mûres, ne rendent qu'un ſuc viſqueux, que les médecins appellent *omphacin* ou *huile omphacine*. Nos anciens n'en employoient point d'autre.

On écraſe les *olives* ſous la meule ou au tordoir; & on les met dans des cabas de jonc ou de palmier, que l'on place les uns ſur les autres au preſſoir. La premiere *huile* qui en ſort, eſt la meilleure; on l'appelle *huile vierge*. La ſeconde *huile* qui ſort des *olives* arroſées d'eau chaude, & preſſées de nouveau aſſez fortement, eſt encore bonne. On remue le marc, on l'arroſe encore d'eau chaude, on le preſſe plus fort qu'auparavant, & il en ſort une troiſieme *huile*, chargée de lie & moins bonne que les autres. Ces *huiles* ſe ſéparent aiſement de l'eau, parce qu'elles nagent deſſus

La lie se précipite au fond, & ordinairement elle est trente jours à se précipiter toute. Ce n'est qu'au bout de ce tems qu'on survuide l'*huile* pour la derniere fois, & qu'on la met à demeure dans quelque lieu frais, sec & propre, parce que la chaleur, l'humidité & la mal-propreté sont très-contraires à l'*huile*. On dit que dans les pays chauds elle ne gele jamais, & qu'il n'y a que la lie qui y est mêlée, qui gele & fait geler l'*huile* même, à moins qu'on n'y mette du sel recuit & broyé, car l'*huile* ne prend jamais le sel, quelque quantité qu'on y en mette. Pour la conserver toujours claire, on y met un petit sac de feuilles & d'écorces d'olivier, broyées avec du sel ; & pour empêcher qu'elle ne rancisse, ou pour la dérancir, on y jette de l'anis avec de la cire fondue, & autant d'*huile* & de sel ; & si elle est trouble, on y jette de l'eau chaude.

L'huile d'olives sert non-seulement pour la salade, mais encore en fritures, en roties, &c. Elle entre dans toutes les *huiles* composées ; pour l'employer en médecine, on emploie la plus vieille. *L'huile* est plus susceptible d'exaltation par le feu que le beurre : ainsi elle doit contracter une plus mauvaise qualité que le beurre. Elle est composée de parties sulfureuses, mêlées d'un sel acide fixe. Ces soufres & ces acides embarrassent aisément la masse du sang, de-là peuvent naître quantité d'obstructions ; outre cela, cet acide, étant coagulant, sépare de la masse plusieurs sérosités, qui relâchent les parties, d'où s'ensuivent des descentes & autres accidens. Ainsi l'*huile* est un assaisonnement dont il faut prendre garde d'abuser. Cependant elle convient mieux que le beurre aux asthmatiques, aux graveleux, & à tous ceux dont les humeurs sont trop âcres & trop salées, mais il en faut user modérement.

Le commerce de *l'huile d'olives* est considérable par la quantité extraordinaire qui s'en consomme, tant à Paris, que dans les provinces. Les meilleures nous viennent du Languedoc, de la Provence & de la côte de Genes. Il s'en fait encore dans le royaume de Naples, dans la Morée, dans quelques isles de l'Archipel, en Candie, en quelques lieux de la côte de Barbarie, dans l'isle Majorque, & dans quelques provinces d'Espagne & de Portugal.

Les *huiles d'olives* les plus estimées sont celles de Grasse, de Nice, d'Aramont, d'Oneille, petit bourg des états du roi de Sardaigne, sur les côtes de la riviere de Genes. Les *huiles* de Grasse & d'Aramont ont le plus de vogue. Les *huiles* fines de Grasse se tirent pour Paris, où il s'en fait une grande consommation, ainsi que pour Rouen, avec celles d'Oneille, qui se distribuent dans la Normandie, en Picardie, & quelques autres provinces de France. Il s'en fait même des envois considérables de Rouen à Paris.

L'*huile de noix* s'emploie beaucoup pour la peinture, parce qu'elle séche plûtôt que les autres. On l'emploie à brûler, & quelquefois en cuisine, pour la friture & la pâtisserie. Les paysans en font de la soupe, principalement quand elle est nouvelle & tirée sans feu. On ne plante les noyers, en bien des endroits, que pour en avoir de l'*huile*. Les vieilles *noix* donnent moins d'*huile* que les nouvelles, & elle est moins douce, moins bonne, d'une odeur & d'un goût moins agréable. Pour faire cette *huile*, on casse les noix, on en prend toute la substance ou chair, & on rejette toutes les coques & les ailes qui ne sont bonnes que

pour teindre, ensuite on écache les substances de noix sous une meule posée sur sa circonférence, qu'un cheval tourne, puis on les met sous le pressoir, pour en exprimer l'*huile*; celle qui coule d'abord sans être pressurée, ou presque point, sans qu'on ait arrosé les *noix d'eau chaude*, comme la premiere *huile d'olives*, s'appelle aussi *huile vierge*; on en tire aussi une seconde & une troisieme, avec le secours de l'eau chaude, & en pressurant les noix par degrés. On recueille aussi ces trois sortes d'*huile* dans des vaisseaux différens, & on les garde proprement & au frais, comme l'*huile d'olives*. Le marc de *noix* sert, en quelques endroits, à faire des chandelles.

Les *huiles de noisettes & de faine* servent à brûler, & sont employées dans la peinture, même quelquefois dans les alimens, par les gens de la campagne; elles se font l'une comme l'autre. On casse les *noisettes*, on ouvre les *faines*, on ne prend que les noyaux des unes & des autres, qu'on pele, si on en a le tems, ou après qu'ils ont un peu trempé dans l'eau tiéde; on les pile dans des mortiers, on en fait une espéce de pâte qu'on réduit en masse ou pains qu'on fait chauffer quelques heures au soleil, ou bien qu'on met dans quelque pot de terre, sur des cendres chaudes pendant une heure. Quand cette pâte est épurée de son eau, on la met dans des chausses ou sacs pour en exprimer l'*huile* dans un pressoir ou dans une presse dont on aura chauffé le bois.

L'*huile de navette* est employée dans le ménage, pourvu qu'elle soit fraîche & nouvelle. On la fait cuire dans la poële avec un oignon & une croûte de pain, jusqu'à ce que *l'huile* & l'*oignon* ne pétillent plus. Elle sert aussi à brûler. Les bonnetiers en font usage, ainsi que les apothicaires.

La *navette* fleurit après l'hyver, & monte en graine & múrit, à-peu-près, comme les raves. On en coupe la tige, & on la bat sur des draps étendus par terre, pour que la graine ne se perde point, puis on la vanne à l'air, ou bien on la passe avec des cribles faits de crin, pour en ôter les gousses. On en peut cependant laisser quelques unes pour nourrir le grain, & afin qu'il ne diminue & ne se ride pas. Avant que de faire l'*huile de navette*, on la vanne de nouveau pour en ôter les gousses & la poussiere, ensuite on la fait broyer sous la meule le plus qu'on peut. On la chauffe ensuite sur un fourneau de pierre ou de brique, & à mesure qu'elle chauffe, pour empêcher qu'elle ne brûle, on verse dessus une écuellée d'eau. Si l'on veut en tirer facilement l'*huile*, il faut remuer la graine en la chauffant, & n'y pas trop verser d'eau, parce qu'elle seroit moins bonne à brûler.

Les *huiles* de lin, de chanvre, &c. se font par une expression chaude, c'est-à-dire, il faut que les ais des pressoirs, les parois des presses soient chauds, ou les fruits échauffés doucement, du moins ceux qui ne rendent pas leur *huile* aisément; mais quand elles sont faciles à exprimer, comme les *amandes* & les *noisettes*, on se contente de les mettre dans la presse; l'*huile* en coule d'elle-même. Les *huiles* de pistaches, pignons, dattes, même celle de lin servent pour peindre, pour faire des vernis, pour dorer les cuirs, les bordures des tableaux, pour brûler, &c.

Pour avoir de l'*huile d'amande*, on péle les amandes douces avec le couteau, après qu'elles ont trempé dans l'eau tiéde pour que l'*huile* en soit plus pure; puis on les pile,

ensuite on en échauffe la masse, en la mettant au bain-marie, ou en la pétrissant dans l'eau tiéde ou autrement. Quand cette masse est dépurée de sa grosse humidité, on la met dans des sacs pour la pressurer au pressoir ou dans une presse échauffée. Cette *huile* faite sans feu est excellente & très-saine.

Celle d'*amandes ameres* se fait avec des amandes fricassées à la poële & rémuées souvent, afin qu'elles ne se brûlent point. Quand elles sont desséchées légérement, on les met dans un sac, & on les pressure jusqu'à ce qu'elles ne rendent plus rien.

On connoît, en médecine, l'*huile* de coing, de giroflée jaune, de mille-pertuis simple, de gaïac, de girofle, de muscade, de mastic, de myrte, de camphre, de jasmin, d'iris, de laurier, de nicotiane, d'araignées, de vin, d baume, de rose, &c. *Voyez* ce mots dans ce Dictionnaire, & plus amplement dans les grands Dictionnaires qui en traitent.

HUIS : ce vieux mot ne se dit plus qu'au palais, en parlant des audiences à *huis clos* où l'on fait entrer secrétement les parties & les avocats pour plaider, ou lorsqu'on donne des audiences pour l'instruction des affaires.

HUISSERIE, *en terme de menuisier,* est la garniture de bois qui sert à fermer ou à orner la porte d'un appartement.

HUISSIER, est un officier qui garde la porte chez le roi..... *Huissiers* dans les compagnies de judicature, sont ceux qui gardent les chambres où l'on rend la justice, qui tiennent la barre du parquet, qui font faire silence, & qui exécutent les ordres des juges & leur jugement.... *Huissiers de la chaîne*, ce sont ceux qui portent les ordres du roi & de M. le chancelier.... *Huissiers audienciers*, ce sont ceux qui servent aux audiences... *Huissiers priseurs*, ce sont ceux qui mettent le prix aux meubles, hardes, tableaux qui se vendent par justice ou qui restent après le décès des personnes, sur les effets desquelles on appose le scellé, lorsqu'on en veut faire la vente en public.... *Huissier visiteur*, c'est, dans les ports de mer, c'est-à-dire, dans les siéges des jurisdictions maritimes, de petits officiers commis pour faire la visite des vaisseaux marchands qui entrent dans les ports ou qui en sortent. Il y a un grand nombre d'*huissiers* à cheval au châtelet de Paris.

HUITIEME, droit des aides qui se leve, en France, sur les vins vendus à pot & par assiette.... *Huitieme*, en terme de mesure, est un demi-quart. La moitié d'un *huitieme*, un *seixieme* & deux *seixiemes* font un *huitieme*, & huit *huitiemes font l'aune entiere.*

HUITRE, poisson sans peau ni arrêtes, informe en apparence, renfermé entre deux coquilles presque rondes, larges, (les plus grandes) un peu plus que la main, épaisses, dures & pesantes, où il est nourri d'un peu d'eau de mer ou de limon. Il y a un grand nombre d'espéces d'*huîtres* qui toutes sont bonnes à manger. Il faut les choisir nouvelles, d'une grandeur médiocre, tendres, humides, délicates, d'un bon goût, & qui n'aient point été prises dans des eaux sales & bourbeuses.

Il y a des petites *huîtres* à la Chine qu'on seme dans les campagnes couvertes d'eau. On en casse quelques-une, & l'on en jette les morceaux, comme si c'étoit des graines. Il en naît d'autres en fort peu de tems, qui sont d'un fort bon goût. Ces campagnes baignées d'eau, où l'on seme les *huîtres*, n'en produisent qu'à cause que les œufs & le frai

des *huîtres* y ont été jettés avec les écailles qu'on a cassées. On voit aussi aux Antilles, & dans d'autres endroits, des arbres si chargés d'*huîtres* que les branches en rompent; c'est que les vagues de la mer ont jetté sur ces arbres des semences d'*huîtres*, & tous ces faits ne prouvent point que l'*huître* soit un zoophyte.

Les *huîtres* se mangent ordinairement crues avec du poivre : on en sert aussi dans leurs coquilles cuites sur le gril, feu dessous, & la pelle rouge par dessus : quand elles commencent à s'ouvrir seules, elles sont cuites. On les sert encore grillées d'un autre façon, en les ouvrant, mettant dedans un peu de beurre fondu, un peu de poivre, de la chapelure de pain, on les fait cuire sur le gril, & la pelle rouge par-dessus. Les *huîtres* servent aussi de ragoûts pour mettre avec différentes viandes, comme poulets, poulardes, pigeons, sarcelles, &c. pour lors on les fait blanchir dans leur eau, à tres-petit feu. Il faut prendre garde qu'elles ne bouillent, cela les racorniroit. On les met après dans l'eau fraîche, on les retire ensuite pour les bien égoutter sur un tamis : on a ensuite un bon coulis gras, sans sel; on y met deux anchois hachés & les *huîtres*, on les fait chauffer sans qu'elles bouillent, & l'on sert avec ce que l'on juge à propos. Pour faire des *huîtres* en hachis, on en met un demi-cent dans l'eau chaude, quand elle est prête à bouillir, on les retire pour les mettre dans l'eau froide : on les fait égoutter, & on n'en prend que les tendres; ou si on prend le tout, il faut hacher le dur à part, & très-fin, & on met ensuite le reste avec pour le hacher aussi. On y mêle, si l'on veut, de la chair de carpe pour augmenter le hachis & lui donner un bon goût, & on met dans une casserole, un morceau de beurre, avec persil, ciboules, champignons hachés : on les passe sur le feu, on y mêle une pincée de farine, on mouille après avec un demi-setier de vin blanc & autant de bouillon maigre.

On mange encore les *huîtres* à la daube, en casserole, en ragoût gras, en ragoût maigre, au parmesan, farcies, en petits pâtés, en tourte, en potage, &c. Mais ce poisson nourrit peu. La digestion qui s'en fait dans l'estomac, est plûtôt une simple dissolution, qu'une parfaite digestion, c'est-à-dire, que l'*huître* se consume dans l'estomac sans y produire que très-peu de chyle. Elle se resout presque toute en eau, & cette eau qui est de la nature de celle dont l'*huitre* se nourrit dans la coquille, c'est-à-dire, un peu piquante, irrite doucement les fibres de l'estomac & des intestins; ce qui l'empêche de séjourner long-tems, & ce qui est cause en même tems qu'on en peut manger un assez grand nombre, sans en être incommodé. Aussi voit-on beaucoup de gens en manger soir & matin une fort grande quantité, sans en ressentir aucun mal.

On les croit plus saines crues : mais il y a bien des estomacs qui ne peuvent les supporter de la sorte : cuites dans leurs coquilles sur les charbons, avec un peu de beurre & du pain rapé par-dessus, elles conviennent à toutes sortes de personnes, aussi-bien que celles qu'on accommode sur le réchaut avec une sausse au beurre & quelques legers assaisonnemens. Pour celles qui passent par la poële, frites simplement ou avec de la pâte, elles sont fort mal saines.

Au reste, suivant *Lemery* & *Andry*, & plusieurs autres sçavans medécins, & suivant même l'expérience, les *huîtres* nuisent à ceux qui abondent en pituite.

HULOTTE. Voyez *Huet.*

HUMEUR, *en terme de mégissier*, faire prendre l'*humeur* aux peaux de mouton, c'eſt les laiſſer humecter dans une cuve ſéche, où on les laiſſe, après les avoir trempées dans l'eau claire, pour les préparer à cette façon qu'on appelle *ouvrir les peaux.*

HUMIDE : ſuivant l'auteur du *Dictionnaire de phyſique*, on donne ce nom à tout corps liquide dont les parties s'attachent à la ſurface des corps durs qu'elles touchent. Il ſuit de cette définition, que le *mercure* n'eſt pas un *corps humide* ; il ſuit encore que tout *corps liquide* n'eſt pas un *corps humide*, quoique tout *corps humide* ſoit un *corps liquide.*

HUMIDITÉ : les trop grandes *humidités*, dans un jardin, ſont capables de tout faire pourrir & de rendre les productions non ſeulement tardives, mais encore inſipides ou de mauvais goût. Les *humidités* dans les terres ſont ou naturelles & perpétuelles, ou accidentelles & paſſageres. Si elles ſont naturelles & perpétuelles, il faut, dit *la Quintinie*, détourner de loin, s'il ſe peut, par des canaux ou par des pierrées, les eaux qui incommodent, & leur donner une décharge ; par ce moyen on ne manque pas de rendre les terres ſéches. S'il n'eſt pas poſſible de faire écouler les eaux, on éleve les terres en dos de bahut, ſoit les quarrés entiers, ſoit les grandes planches. Pour cet effet, on fait de grandes rigoles creuſes ; & les terres qui en ſortent ſervent à élever ces quarrés & ces planches.

Si les *humidités* ne ſont que paſſageres, & que ce ne ſoient, par exemple, que les grandes pluies qui les cauſent, ſi la nature du terrein n'eſt pas propre à les imbiber, on en vient pareillement à l'élevation des terres pour les égoutter, & à la conſtruction de quelques pierrées qui puiſſent porter ces eaux au delà du jardin ; & enfin ſi l'*humidité* n'eſt pas extraordinairement grande, on doit élever les terres plus hautes que les allées, pour que ces allées ſervent d'égout à ces terres élevées.

HUMIER, *en terme de coutume*, c'eſt un uſufruitier.

HUNDRED, c'eſt le quintal des Anglois, qui peſe cent douze livres, & deux livres & demie ou trois livres plus que celui de Paris.

HUNE, qui, *en terme de marine*, eſt une eſpéce de petite cage ou guérite ronde en ſaillie, poſée au haut de chaque mât, eſt, *en terme de charpenterie civile*, une piéce de bois à laquelle une cloche eſt attachée.

HUPPE, oiſeau de la groſſeur d'une grive, dont la tête eſt pointue & ornée d'une touffe de plumes en forme d'aigrettes. Les ailes ſont noires, l'eſtomac roux & le dos cendré. On le nomme, dans les provinces, *put-put*, parce qu'il fait ſon nid avec les excrémens humains. Voyez le *Dictionnaire des animaux.*

HURE ; c'eſt la tête d'un ſanglier, d'un ours, d'un loup, & d'autres bêtes mordantes. On donne auſſi le nom de *hure* aux têtes d'un ſaumon & d'un brochet. Voyez aux mots *Sanglier*, *Saumon* & *Brochet*, comme ces *hures* s'apprêtent en cuiſine.

HUR-HAUT : les charrettiers, voituriers, &c. ſe ſervent de cette expreſſion pour faire tourner leurs chevaux à droite.

HUSSO, grand poiſſon cétacé qui eſt le *mario* de Pline : on en trouve dans le Danube, on en fait l'*ichtyocolle* ou la colle de poiſſon. Voyez le *Dictionnaire des animaux.*

HYACINTHE, plante bulbeuſe. Voyez *Jacinthe.*

HYACINTHE, pierre précieuſe, dont il y a quatre eſpéces; celle dont la couleur eſt mêlée de vermillon, celle d'un jaune de ſafran, celle couleur d'ambre, & celle qui, preſque blanche, n'a qu'un léger rouge mêlé dans ſa couleur. Les *hyacinthes* qui viennent d'Orient, ſe trouvent dans le Calecut & à Cambaie. Le Portugal & la Bohéme en fourniſſent auſſi. Ces pierres ſont faciles à graver, mais ſouvent la gravure coûte plus que la pierre même. Les anciens en faiſoient des amulettes ou taliſmans, & les portoient ou pendues au col, ou enchaſſées dans un anneau, contre la peſte.

L'*hyacinthe* dont on ſe ſert en médecine, & de laquelle la *confection d'hyacinthe* prend ſon nom, eſt une pierre précieuſe dont on connoît trois eſpéces. La premiere eſt l'*hyacinthe*, ſoupe de lait, petite pierre de la groſſeur & figure d'un moyen grain de ſel, aſſez tendre. La ſeconde eſt une pierre rougeâtre deſſus & dedans, naturellement taillée en pointe de diamant. Il s'en trouve en Pologne, en Bohéme, en Siléſie, & en quelques lieux d'Italie. La troiſieme eſpéce eſt blanche, mêlée de jaune & de quelques autres couleurs; elle ſe tire des mêmes endroits que la rouge. Il n'y a proprement que la premiere eſpéce qui ſoit propre à la *confection d'hyacinthe*; mais quelques droguiſtes & apothicaires y ſubſtituent aſſez ſouvent les autres. Il y a d'autres pierres, de la groſſeur de la tête d'une épingle, d'un rouge brillant qu'on veut faire paſſer pour véritables *hyacinthes*. Les marchands épiciers-droguiſtes les appellent *jargons* par mépris.

La *confection d'hyacinthe* eſt un électuaire liquide & cordial, composé de diverſes ſortes de pierres précieuſes, particuliérement de celles dont elle a ſa dénomination de certaines ſortes de terre, de quelques graines, de diverſes racines, d'os, de cœur de cerf, de corail, de pluſieurs ſyrops, & de beaucoup d'autres drogues bien broyées enſemble. Il n'y a point de drogue qui ait plus de débit & de réputation, que la *confection d'hyacinthe*.

HYBOUCOUHU: c'eſt un fruit d'Amérique, dont on tire une huile excellente pour guérir les plaies & les ulcères.

HYDRAULIQUE, ſcience qui apprend à conduire les eaux d'un lieu en un autre; & *hydrodaſtique*, ſcience qui apprend à mettre en équilibre, tantôt les corps ſolides avec les corps fluides, tantôt deux fluides homogenes, & tantôt deux fluides hétérogenes. Voyez le *Dictionnaire de phyſique*.

HYDRE, ſerpent d'eau qui fait la guerre aux grenouilles dans les marais taris. Il vit ſur la terre & dans l'eau. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

HYDROCELE, eſpéce de hernie fauſſe, appellée *aqueuſe*, ou *hydropiſie* particuliere. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

HYDROCOTYLE, plante déterſive & vulnéraire, qui croît dans les marais, & dont les feuilles ſont rondes & creuſes.

HYDROMEL, liqueur faite avec de l'eau & du miel. Il y en a de deux ſortes, l'*hydromel vineux* & l'*hydromel ordinaire*. Dans bien des pays froids où le raiſin ne peut acquérir la maturité néceſſaire pour ſervir à faire de bon vin, & où il ſe trouve beaucoup de miel, les peuples ſe font une liqueur ſpiritueuſe avec l'eau de fontaine ou de riviere, & du miel blanc le plus pur, appellée *hydromel vineux*, qu'ils font bouillir juſqu'à ce qu'un œuf puiſſe ſurnager ſur la liqueur, & par cette marque on connoît qu'elle a aſſez de conſiſtance pour ſe pou-

voit conſerver long-tems. On n'emplit que les deux tiers du tonneau, dans lequel on fait fermenter l'*hydromel*, afin que la liqueur, ſe raréfiant pendant la fermentation, trouve aſſez d'eſpace pour s'étendre. On ne bouche le tonneau qu'avec du linge & du papier, de peur qu'il ne creve par la fermentation. On l'expoſe au ſoleil ou aux étuves, afin que la liqueur, qui y eſt contenue, fermente plus promptement, & que ſes ſels eſſentiels aient plus de force pour briſer les parties huileuſes du miel & les rendre ſpiritueuſes. Quelques-uns, pour rendre l'*hydromel* plus agréable, y jettent des aromats, avant qu'il ait commencé à fermenter. D'autres, pour lui donner différens goûts & différentes couleurs, y mêlent des ſucs de ceriſes, de mûres, des fraiſes, de framboiſes, ou de pluſieurs autres fruits.

L'*hydromel*, qui n'eſt point *vineux* ſe prépare de la même maniere que l'autre, avec cette différence qu'on ne le laiſſe point fermenter. L'*hydromel* étant fait de miel, qui eſt la partie des fleurs la plus eſſentielle, ne peut être qu'une boiſſon fort ſalutaire; elle fortifie le cœur & l'eſtomac, & elle augmente la quantité des eſprits animaux, par ſes parties volatiles & exaltées; elle adoucit auſſi les âcretés de la poitrine par ſes principes huileux & balſamiques; elle convient en tout tems, principalement aux vieillards, & à ceux qui ſont d'un tempérament phlegmatique & mélancolique, excite l'appétit, aide à la reſpiration, lâche un peu le ventre, & eſt ſalutaire aux perſonnes qui touſſent, & aux phthiſiques.

Mais l'*hydromel* pris en certaine quantité enivre, eſt pernicieux dans les fiévres ardentes, peſe ſur l'eſtomac, excite des envies de vomir, quand il eſt trop nouveau fait, ne convient pas non plus aux bilieux, parce que le miel dont il eſt compoſé ſe tourne facilement en bile.

Il faut encore remarquer que l'*hydromel vineux* eſt moins convenable, pour les maladies de la poitrine, que l'autre. Le vineux contient moins de parties balſamiques, ayant été preſque toutes réduites en eſprit, & étant devenues trop ſubtiles pour adoucir les âcretés de la poitrine. Au contraire l'*hydromel*, qui n'a point ſouffert la fermentation, eſt chargé de beaucoup de principes huileux qui ne ſont ni trop ſubtils, ni trop groſſiers, & qui enfin demeurent tels, dans l'*hydromel*, qu'ils étoient dans le miel même, qui eſt un aliment excellent pour adoucir & pour tempérer l'action des ſels âcres. L'*hydromel vineux* n'a pas encore la faculté de lâcher le ventre, comme l'*hydromel* commun, parce que les parties du premier étant devenues plus ſubtiles & plus exaltées par la fermentation, il ne demeure pas dans les premieres voies, autant de tems que l'autre, pour y produire cet effet.

HYDROPIPER, plante qui eſt une eſpéce de perſicaire, ainſi appellée parce qu'elle croît dans les lieux humides, & qu'elle a un goût poivré & brûlant.

HYENE, quadrupede dont la hauteur approche de celles du loup qui a les pattes aſſez ſemblables, le poil droit & roide, ſinguliérement ſur l'épine du dos juſqu'au ſommet de la tête, la peau ſemée de differentes couleurs, parmi leſquelles le blanc, le noir, le fauve dominent le plus ſouvent.

L'*hyéne* n'a point de col; quand elle veut regarder ou derriere ou à ſes côtés, elle eſt obligée de ſe tourner toute entiere, & elle a pour toutes dents, deux os continus dans toute la longueur des deux mâchoires. Elle établit ſa demeure dans

les cavernes, au bord des fleuves, pour être plus à portée de fondre sur des voyageurs qui prennent terre en des rivages déserts, ou sur des bêtes fauves qui viennent boire ou se baigner. L'*hyéne* se nourrit indifféremment de toutes sortes de chairs, mais elle est particuliérement avide de la chair humaine; & les cadavres humains, même ensevelis depuis plusieurs jours, flattent sa gloutonnerie; elle fait aussi sa proie de la chair des chiens. On attribue beaucoup de propriétés au foie, à la graisse, & même à la peau de cet animal. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

HYMEN, peau déliée qui enveloppe les fleurs des jardins qui sont en bouton, & qui ne se rompt que lorsque la fleur s'épanouit; ce qui se dit particuliérement des roses.

HYPECOON, plante dont il y a deux espéces, la premiere a ses feuilles semblables à celles de la *fumeterre*; les fleurs petites à quatre petales disposées en croix, de couleur jaune, la racine longue, quelquefois simple, quelquefois divisée, rougeâtre, garnie de petites fibres; la seconde espéce a des feuilles semblables à celles du carvi, découpées profondément, les fleurs jaunes, plus petites que celles de la précédente; sa semence est jaune, & sa racine menue; elles sont l'une & l'autre narcotiques, comme le pavot.

HYPOCISTE; c'est tout ensemble le nom d'un suc, qui entre dans la composition de la thériaque, & de la plante de laquelle on le tire. Cette plante n'est proprement que le rejetton d'une autre nommée *ladanum*, qui est une des deux espéces de *cistus*. Il y en a de mâle & femelle. Le mâle a ses fleurs semblables à celles du grenadier: celles de la femelle sont blanches. Les feuilles de l'un & de l'autre sont longues, & approchent les feuilles de sauge.

L'*hypociste* est fort commun en Provence & en Languedoc, où l'on prépare le suc; c'est d'où les marchands-épiciers-droguistes de Paris le font venir.

HYPOCRAS, liqueur excellente, faite avec une demi-livre de sucre rapé, une pinte de vin vieux rouge. Quand le sucre est fondu, on le passe à la chausse cinq ou six fois; & quand il est clarifié, on y verse un filet d'essence d'*hypocras*, on le remue avec la cuiller. On le goûte, pour voir s'il est assez fort; s'il ne l'est pas, on y ajoûte encore de l'essence, après cela, on le verse dans une bouteille qu'on bouche dans le moment, afin qu'il ne s'évente pas. Cet *hypocras* est meilleur que celui qui se fait par infusion.

HYPOLAPATHUM, espéce de rapontic ou de rhubarbe, dont il y a deux espéces, l'une sauvage qui vient sans culture, l'autre qui se cultive dans les jardins. Voyez *Rhubarbe*.

HYPOMOCHLION, *en terme de méchanique*, c'est le point qui soutient le levier, & sur lequel il fait son effort, soit quand on le baisse, soit quand on l'éleve.

HYPOTHEQUAIRE: un *créancier hypothéquaire* est celui dont le contrat est passé par-devant notaire, & reconnu en justice..... *Hypotheque* est le privilége que des créanciers ont sur les immeubles de leurs débiteurs, soit en vertu de contrats, obligations, transactions, ou autres actes passés ou reconnus par-devant notaires, soit aussi en conséquence de jugemens, sentences ou arrêts. Dans les faillites & banqueroutes, les créanciers fondés en *hypotheques*, sont préférés aux créanciers chirographaires, c'est-à-dire à ceux qui ne rapportent pour titres

de leurs créances que des lettres ou billets de change, ou de simples promesses, & autres semblables écritures sous signature privée, qui n'ont point été reconnues en justice.... *Un bien hypothéqué*, c'est un fond sur lequel le propriétaire doit des sommes, par des actes pardevant notaires, ou autres portant *hypotheque*; & celui qui charge un bien, un fonds, un immeuble d'*hypotheque*, comme francs & quittes, quoiqu'il les ait déja *hypothéqués* à quelque autre, est réputé *stellionataire*.

HYSOPE, plante qui pousse des tiges hautes d'un pied ou d'un pied & demi, branchues, garnies de feuilles longues, étroites, lisses, semblables à celles de la lavande, mais beaucoup plus courtes, qui portent des fleurs au sommet des tiges, en maniere d'épi, tournées seulement d'un côté, d'une belle couleur bleue; chacune d'elle, est en gueule, formée en tuyau découpé par le haut en deux lévres. Ses semences sont oblongues, enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur. Elles ont quelquefois une odeur approchante de celle du musc. Sa racine est grosse comme le doigt, ligneuse, dure; elle est incisive, apéritive, détersive, vulnéraire, propre pour les maladies de la poitrine.

Il y a plusieurs espéces d'*hysope*. Elle se multiplie de plant enraciné. On en fait des bordures, des quarrés & des plates-bandes dans les potagers, & elle se plante en rigole. On la tond, tous les ans, avec les ciseaux, ordinairement au mois de Mars. Si elle pullule trop, & qu'elle anticipe sur les allées, on l'arrache, on en éclaircit les rejettons & on la replante, dit *Liger*.

HYVER, *Voyez* HIVER.

HYVOURAHÉ, grand arbre du Bresil, dont l'écorce, comme le bois de gaïac, s'emploie dans les maux vénériens. Il en sort un suc laiteux, dont le goût approche de celui de la réglisse.



JAA-JA : arbrisseau qui croît dans le pays des Noirs, appellé *Magelaar*, par les Hollandois, & *Paretuvier* par les voyageurs, dont les branches, en se courbant jusqu'à terre, prennent racines.

JAAROBA : c'est une espéce de phaséole du Brésil, dont les racines se mangent.

JABLE, c'est le bois de douve de longueur qui excéde le fond d'un tonneau, & qui forme, pour ainsi dire, la circonférence extérieure de chaque bout. Le *jable* se prend depuis l'entaille & rainure, dans laquelle sont enfoncées & arrêtées les douves du fond de la futaille jusques à l'extrémité des douves de longueur ; cette entaille ou rainure est aussi nommé *jable*. Il y a de l'adresse à bien *jabler* un tonneau, des cuves, des poinçons, des barriques, &c. L'usage rend un tonnelier habile en cela. On appelle *peignes de jable*, ces petits morceaux de douves, taillées exprès, que l'on fait entrer de force sous les cerceaux, pour rétablir les *jables* rompus. La *jabloire* est l'outil dont se servent les tonneliers pour faire la rainure ou entaille des *jables*. Voyez *Tonnelier*.

JABORANDI, plante dont la racine passe pour être alexipharmaque.

JABOT, sac ou poche, près du cou des oiseaux, située au pas de l'œsophage propre à garder quelque tems la nourriture qu'ils ont avalée sans mâcher.

Jabot est aussi la mousseline, batiste, ou dentelle, que l'on coud pour ornement à l'ouverture de la chemise d'un homme, & qui en fait, avec les manchettes, la garniture.

JABUTICABA, arbre du Brésil, dont le fruit est une espéce de petit limon, d'un goût fort agréable.

JACA, grand arbre de quelques isles des Indes orientales, dont le fruit, qui est fort astringent, est de la grosseur de nos citrouilles.

JACAPE, c'est une espéce de jonc du Brésil, qui ne porte ni fruit ni semences.

JACARANDA, arbre des Indes, dont il y a deux espéces. Le bois de l'un est blanc, celui de l'autre est noir ; tous les deux durs, beaux & marbrés. On en mange le fruit, qui passe pour être stomacal.

JACARD, espéce de chien des Malabres, qui ressemble au renard par la queue, & au loup par le museau. C'est l'*avide* des Portugais. Voyez *le Dictionnaire des Animaux*.

JACAREL, nom qu'on donne dans l'isle Dauphine, au crocodile, animal amphibie & le plus grand des lézards. Voyez *l'ouvrage ci-dessus cité*.

JACÉE, plante qu'on cultive dans les jardins, & qui ne veut qu'une terre à potager. Elle se multiplie de rejettons enracinés, qu'on éclate du pied & qu'on met à quatre doigts en terre. C'est au mois de Mars qu'on la plante, soit dans les parterres ou autres piéces du jardin, ou, pour le mieux, dans des pots. Il faut l'arroser. C'est une plante vulnéraire & astringente. On l'emploie en gargarisme pour les ulcères de la bouche & de la gorge. Il y a plusieurs espéces de *jacées*. La plus commune vient dans les prés. La

plante nommée *ferratula* eft une efpéce de *jacée*. Elle naît dans les bois, & les teinturiers s'en fervent.

JACENT & JACENTE, *en terme de palais*, fe dit des fucceffions abandonnées, & dont perfonne ne s'eft voulu porter héritier. On dit aujourd'hui plus fouvent des *biens vacans*.

JACHAL, animal très commun en Perfe & dans la baffe Ethiopie, de la grandeur du renard, qui déterre les corps morts pour s'en nourrir, & qui pourroit bien être l'*adive* des Portugais.

JACHERE, eft une terre labourable, qu'on laiffe repofer une ou plufieurs années fans y rien femer, pour la rendre dans la fuite plus fertile. Il y a des terres qu'on laiffe en *Jachere*, de deux années l'une, & d'autres de trois ans en trois ans ..... *Jacherie* s'entend des terres en friche; & *jacherer*, du premier labour qu'on donne aux terres.

JACHOS, c'eft le nom d'un animal qui donne le bézoard occidental ou du Pérou.

JACINTE ou HYACINTHE, plante bulbeufe, dont la fleur eft d'une feule piéce, découpée en fix quartiers. Les botaniftes en font un genre différent des autres plantes bulbeufes.

On divife les *jacinthes* en trois ordres, dans le premier rang on place celles qui demandent une culture générale; dans le fecond, celles qui en veulent une particuliere; & dans le troifieme, les *jacinthes* apportées des Indes.

Les *jacinthes* du premier rang font le *blanc commun*, le *blanc*, dont le godet eft incarnat, le *blanc clair*, qu'on appelle la *jacinthe de parfumeur*; le *bleu* tirant au romarin, le *bleu couvert*, qui eft d'une couleur turquoife & très-odoriférante : on l'appelle *jacinthe* de Bizance ou de Conftantinople, le *cendré*, le *violet cramoifi*, le *violet marbré*, le *bleu mourant double*, garni de quantité de petites feuilles.

Toutes ces *jacinthes* veulent être expofées au foleil, & demandent une terre de potager, d'un demi pied de profondeur, & autant de diftance de l'un & de l'autre. Au bout de trois ans, on les leve pour les faire multiplier.

Les *jacinthes* du fecond rang font le *blanc hâtif*, le *blanc tardif oriental*, le *violet feuillu*, l'*incarnat lavé tardif*, le *bleu polyanthe*, le *verd double*, le *réfineux* ou *grenu de Cyprès*, le *blanc de Flandre*, l'*incarnat tardif*, le *turquois* & le *tanné d'Efpagne*. Le *blanc hâtif* fe plaît affez au foleil, dans une terre comme celles des potagers, à quatre doigts de profondeur, & un empan de diftance; & parce qu'il multiplie beaucoup, il faut le lever tous les deux ans, pour en ôter les caïeux. Le *blanc tardif oriental* demande auffi l'expofition du foleil, & une terre de même que le précédent, la profondeur d'un demi pied, & autant de diftance. Celui-ci fe leve tous les ans, dès que les feuilles en font féches, parce qu'il a l'oignon fort tendre, de forte que fi on le laiffe en terre, ou le foleil le brûle, ou l'eau le pourrit. Le *violet feuillu* & l'*incarnat lavé* demandent la même culture que le précédent. Le *bleu polyanthe* doit être au foleil, dans une terre neuve & maigre, à un demi pied de profondeur, & autant de diftance. On en couvre les oignons avec deux doigts de bonne terre graffe & bien détrempée, afin que la maigre, qui eft deffous empêche la pourriture, & que la bonne de deffus leur donne un aliment tempéré. On les leve tous les trois ans, & on en ôte les

cayeux. Le *verd double* aime plus l'ombre que le ſoleil ; il veut un terroir de potager à un demi-pied de profondeur, & autant de diſtance ; il s'éleve comme le précédent. Le *réſineux* ou *grenu* étend ſes fleurs en forme de grappes, demande du ſoleil, veut être cultivé comme le précédent & être levé tous les ans. Le *cyprès*, ſemblable à l'arbre de ce nom, & auſſi appellé *jacinthe* de Sienne, parce qu'on dit qu'il a été premierement élevé dans le jardin du Duc de Sienne, veut peu de ſoleil, mais une bonne terre forte, de la profondeur de quatre doigts & un empan de diſtance. Il ne veut pas être mêlé avec d'autres fleurs. On le leve comme les autres. Le *blanc de Flandres* le *turquois* & l'*incarnat*, demandent peu de ſoleil, une profondeur de terre de trois doigts, quatre de diſtance. Les oignons n'ont point de robe, ſont fort petits, ne ſont pas trop bien hors de terre, c'eſt pourquoi il ne les en faut pas tirer ; on en ôte ſeulement les caïeux. Le *tardif jaune d'Eſpagne*, qu'on plante & qu'on leve comme les autres vient à l'ombre & dans une bonne terre forte.

Les *jacinthes d'Inde*, qu'on place dans le troiſieme rang, ſont de deux ſortes. La premiere, nommée la *jacinthe* étoilée, ou la *jacinthe* du Pérou, produit à l'extrêmité de ſa cime comme un gros épi compoſé de pluſieurs boutons, qui s'écartant & ſe ſéparant les uns des autres, forment un bouquet rempli d'étoiles variées d'incarnat blanc & bleu. Ils ne fleuriſſent pas tous à la fois, ils commencement par le bas & quand les uns commencent, les autres paſſent. C'eſt ce que les fleuriſtes appellent *jacinthe des poëtes*. Cette plante veut être à l'ombre, dans une terre de potager, à quatre doigts de profondeur & à un empan de diſtance. Elle multiplie beaucoup, & il faut tous les ans en lever les oignons. La ſeconde eſpéce de *jacinthes* d'Inde, eſt la tubereuſe. Voyez *Tubéreuſe*.

Les fleuriſtes ſont cas des *jacinthes* du Levant, lorſqu'elles ſont bien doubles, bien blanches, d'un beau bleu, ou de couleur de porcelaine, ou de turquoiſe. Ils eſtiment auſſi les doubles bien panachées de deux couleurs, celles qui donnent de gros bouquets & de groſſes fleurs. De la graine de ces plantes naiſſent d'autres variétés, auxquelles les fleuriſtes attribuent des nom arbitraires ; elles ſont toutes différentes par leurs couleurs. Les fleurs ſemblent de petits godets, qui ſortent de leurs tiges, attachée ſéparement chacun ſur une petite queue. Elles forment par en bas un petit bouton, au deſſus duquel il s'éleve, comme de petits canaux plus étroits, qui s'élargiſſant à l'ouverture avec certaines petites feuilles découpées & renverſées, ſont la figure d'autant de petits lys. Elles fleuriſſent la plûpart tout autour de la tige, les unes plus drues, les autres plus claires. Les unes ne donnent que peu de fleurs ; les autres en abondance, appellées pour ce ſujet *polyanther*, c'eſt-à-dire *bien fleuries*. Les uns ont des godets communs, les autres en ont de plus grands, & on les appelle *orientaux*. Les uns ont des feuilles, d'autres n'en ont point : les uns ſont ſimples, les autres doubles. Enfin les uns ſont hâtifs, les autres ſont communs & tardifs. On en voit de blancs qui ont le godet incarnat ; de rouges, de bleux, de cendrés, de couleur de romarin, de verd & de pluſieurs autres couleurs. Tant de différence fait qu'ils ne demandent pas tous la même culture, comme on l'a vu ci-deſſus,

ſuivant les trois rangs où les fleuriſtes les ont placés.

Outre tant d'eſpéces de *jacinthes*, il y a celles qui viennent dans les bois, & qui, parce qu'elles ſont communes, en ſont moins eſtimées. Leur racine eſt bulbeuſe, oblongue & blanche.

Bradeley, auteur Anglois, réduit les *jacinthes* aux ſimples & aux doubles, dont les fleurs ſont bleues & blanches; à la *jacinthe en grape*, & à la *jacinthe étoilée*, qui ont bien des ſubdiviſions. Toutes ces plantes, dit-il, de même que l'eſpéce du Pérou, ſupportent la rigueur des hivers d'Angleterre; & toutes, excepté la derniere, fleuriſſent au commencement du printems, & ont la plûpart une bonne odeur. Les Anglois les multiplient par le moyen des rejettons, qu'ils ſéparent de leurs racines, & qu'ils plantent en Septembre dans des carreaux de terre ſablonneuſe. Les tiges à fleurs de ces plantes ne s'y élevent pas plus d'un pied de hauteur, mais il faut en excepter la *jacinthe* du Pérou.

JACOBÉE, plante que l'on cultive dans les jardins, comme *l'œil de bœuf*, qui a des tiges de trois à quatre pieds de haut, ce qui oblige de lui donner des appuis; autrement elle ſe romproit par-tout & cauſeroit de la confuſion. Ses tiges ſont rondes, branchues, accompagnées de beaucoup de feuilles rangées ſans ordre, oblongues, de couleur verte obſcure, découpée profondement. Les fleurs naiſſent à la cime des tiges & des rameaux; elles ſont jaunes, de grandeur médiocre, radiées, compoſées chacune d'un amas de fleuron, entourées d'une couronne, & ſoutenus par un calice fendu en pluſieurs piéces juſques vers ſa baſe. Ses ſemences ſont petites, rougeâtres, garnies d'aigrettes. Sa racine eſt fortement attachée à la terre par pluſieurs groſſes fibres blanches. Cette plante eſt vulnéraire, déterſive, propre pour les maux de gorge. Il y a pluſieurs eſpéces de *jacobée*.

JACOBINE, en terme de cuiſine, *ſoupe à la jacobine*, eſt un potage fait avec de la chair de perdrix & de chapons rôtis & déſoſſés, & hachée bien menu avec du bouillon d'amande.

JACOBUS, monnoie d'or d'Angleterre, frapée ſous le regne de Jacques premier, de la valeur à-peu-près de la Guinée. Il s'en trouve peu à préſent. Les *jacobus* ont été convertis en Guinée.

JACUA- ACANGA, plante du Bréſil appellée *fedagoſo* par les Portugais, fort en uſage en médecine, étant vulnéraire, déterſive, réſolutive, conſolidante.

JACULATOIRE, *en terme d'ydraulique*, ſe dit des fontaines qui font des jets d'eau, élevés en l'air par la force des pompes ou autres machines, ou par le poids des eaux, dont la ſource eſt plus haute.

JADE, pierre verdâtre, tirant un peu ſur le gris, extraordinairement dure, & ſi difficile à tailler, qu'il faut y employer la poudre de diamant. Les Orientaux en font cas comme d'une pierre précieuſe qu'ils mettent au-deſſus du diamant, & les Américains la gardent comme une pierre médicinale qui a beaucoup de vertu contre l'épilepſie & la gravelle; mais le plus grand uſage qu'on faſſe du *jade*, c'eſt d'en tailler de manches de couteaux & poignées de ſabre. Les Turcs ſur-tout, & le Polonois, aiment à les porter ornés de cette pierre & enrichie d'or. Le *jade oriental* eſt plus beau que celui de l'Amérique.

JAFISMKE: les Moſcovites donnent ce nom aux richedales ou éeus blanc d'allemagne, & ils les reçoivent ſur le pied des écus de France.

JAGOARACUCU, animal du Bréſil qui aboie comme un chien, & qui en tient lieu aux habitans.

JAGRE, ou JAGARA, eſpéce de ſucre des Indes, fait avec le rari ou vin du palmier, avec lequel les Indiens font leurs confitures.

JAGUACINI; c'eſt une eſpéce de renard du Bréſil, qui vit d'écreviſſes, de crabes & de cannes de ſucre.

JAILLISSANT, ſe dit proprement des fontaines qui font des jets dans les jardins, ſoit par la peſanteur des eaux ſoit par la compreſſion artificielle des machines. Voyez *Jets d'eau*.

JAIS, ou JAYET, pierre minérale fort noire qui prend un aſſez beau poli. Les anciens n'avoient pas l'uſage des glaces, & le *jais* qu'ils eſtimoient beaucoup, leur ſervoit de miroirs. Le *jais*, à la couleur près, a toutes les qualités de l'ambre, tant pour le poliment & la taille, que pour la faculté d'attirer des brins de paille après qu'on l'a frotté. Il y a, en Dauphiné, en Languedoc, dans le Vivarez & le Gevaudan, des mines de *jais*.

Les émailleurs font un *jais artificiel* avec une eſpéce de verre ou d'émail qui imite le *jais naturel*. Ils teignent cet émail en telle couleur qu'ils veulent en y mêlant de certaines drogues dans la fonte, & ils le tirent à la lampe en menus & longs filets, creux en-dedans, qu'ils coupent en petits morceaux d'une ligne ou d'une ligne & demie de longueur. Ils enfilent ce *jais* percé & coupé avec du fil & de la ſoie : on en fait des broderies pour les ornemens d'égliſe, des garnitures de petit deuil pour homme & pour femme, quelquefois des chamarrures de robe, des palatines & des manchons. Mais de quelque couleur que ſoit ce *jais artificiel*, c'eſt un très-mauvais uſé.

JALAGE, ou JALLAGE, droit ſeigneurial qui ſe perçoit ſur chaque poinçon de vin vendu en détail; c'eſt la même choſe que le droit de *forage*. Voyez *Forage*.

JALAP, racine médicinale qui croît naturellement aux Indes occidentales & dans l'iſle de Madere. *Tournefort* prétend que ce n'eſt que la racine de *belles de nuit* que l'on cultive en France & qu'un médecin Anglois appelle *merveille du Perou*, *mirabilis Peruviana*; la ſeule différence provient de la diverſité du climat. La plante de cette racine porte une tige branchue, haute de trois pieds environ, garnie de feuilles oppoſées, entieres, larges à leur baſe, pointues à leurs extrémités, charnues & d'un verd un peu pâle; la fleur eſt un tuyau évaſé en entonnoir, à pavillon crenelé, de couleur rouge comme l'écarlate, quelquefois varié de jaune & de blanc fort agréable à la vue. Cette fleur ſe referme au moindre rayon du ſoleil; & s'il pleut pendant le jour, ou ſi le tems eſt couvert, elle ſe tient ouverte. Quand cette fleur eſt paſſée, il paroît un fruit ridé qui contient dans ſa cavité une ſemence preſque ronde. Sa racine eſt griſe, réſineuſe, parſemée de veines d'un goût un peu âcre & aſſez déſagréable, toutes qualités que doit avoir le bon *jalap*. Il nous vient en groſſes rouelles ſéches, difficiles à caſſer avec les mains, mais tendres ſous le marteau, d'un gris noirâtre au-deſſus, & d'un noir luiſant au dedans. Les épiciers droguiſtes de mauvaiſe foi, en le réduiſant en poudre ont coutume d'y mêler d'autres racines ou ne pulvériſent que du *jalap* carié ou vermoulu; c'eſt à quoi il faut prendre garde.

Les Anglois curieux de plantes étrangeres, cultivent non ſeulement le *jalap ordinaire*, mais encore le *jalap* de la Caroline, nommé *poke*

à la Virgine. Cette plante meurt tous les hivers, & la racine repousse au printems de la hauteur de huit ou dix pieds. Elle produit beaucoup de branches rouges, des feuilles lisses, d'un beau verd, des baies semblables à celles du sureau, qui croissent en longues guirlandes ou espéces de grappes : on s'en sert pour teindre en rouge. Les sommets des jeunes branches sont agréables & sains, quand ils ont bien bouilli. Les habitans de la Virginie en mangent souvent ; mais si on les cueille trop vieux, ils purgent & excitent de violens vomissemens. Les pigeons & les autres oiseaux sont friands des baies de cette plante, qui selon *Bradeley*, se multiplie des baies que l'on seme dès le commencement du printems. On donne une bonne terre, & chaude, & on la renferme dans la serre en même tems que les orangers.

JALE ou JALLE, futaille coupée en deux, dont les vendangeurs se servent à mettre leur vendange pour la transporter à la cuve.... Les marchands de farine donnent aussi le nom de *jale* à un grand baquet qu'ils mettent sous le boisseau pour ne point perdre de la farine lorsqu'ils la mesurent.... *Jale* est aussi une mesure des liquides qui contient environ quatre pintes de Paris. Les Anglois la nomment *galon* ou *Wallon*.... Une *jalée* est ce que contient la liqueur ou la vendange ; ainsi l'on dit, une *jalée de vin*, une *jalée de raisin*.

JALON, perche ou grand bâton que les architectes, ingenieurs, jardiniers, &c. font planter en terre, de distance en distance, pour prendre des alignemens.

JALOUSIE, *en terme de menuiserie*, est une fenêtre treillissée diagonalement, au travers de laquelle on peut voir ce qui se fait au dehors, sans être apperçu. Ainsi sont les loges grillées des spectacles, qu'on ouvre à des personnes distinguées, à qui leur état ou des raisons particulieres ne permettent pas de se montrer.

JAMAVAS, taffetas des Indes à fleurs d'or ou de soie, il y en a même de brodés dont les piéces sont de sept ou huit aunes de longueur.

JAMAIQUE ; c'est le bois d'Inde. Voyez *ce mot*.

JAMBAGE, *en terme de maçonnerie*, c'est une construction qui sert à soutenir quelque partie d'un bâtiment ; & les *jambages* d'une cheminée, sont les deux petits murs qu'on éleve de chaque côté de la cheminée, pour en porter le manteau ... On donne, *en menuiserie* le nom de *jambages* aux pieds droits d'une porte & d'une fenêtre. *Chez les tourneurs*, les *jambages* d'un tour sont deux grosses piéces de bois d'équarrissage, posées d'aplomb sur des femelles, & affermies par les côtés, avec des liens en contre-fiches. Ils emmortoisent dans ces deux *jambages* deux autres longues piéces de bois paralleles à l'horison, nommées *jumelles*, entre lesquelles se mettent les poupées... Les mêmes ouvriers & les potiers d'étain donnent aussi le nom de *jambages* aux deux piéces dressées d'aplomb, entre lesquelles est placée la roue qui sert à tourner les ouvrages de tour qui sont trop pesans à tourner au pied .... Enfin les maîtres d'écriture donnent le nom de *jambage* à des lignes droites & à plomb, qui servent à former les caracteres, comme les lettres, M, N, U.

JAMBE DE BETES, *en terme de vénérie*, c'est depuis le talon jusqu'aux os, pour les bêtes fauves & jusqu'aux gardes pour les bêtes noires.

JAMBES DE CHEVAL, *en terme*

de manége ; ce ſont les parties baſſes du corps, qui lui ſervent à ſe ſoutenir ou marcher. Celles de devant ſont compoſées de différentes parties. Le *bras* doit être large & nerveux ; le *muſcle* au deſſous des arcs hors de la jambe, gros, nerveux & charnu, quoique le canon ſoit menu, ſi le bras eſt fort & que le muſcle ſoit fort gros, il ſuplééra en quelque maniere au défaut du canon. Quand le *bras* de ces *jambes* eſt long, le cheval ſe laſſe moins & eſt plus en état de réſiſter au travail. Un *bras* le plus court pour un cheval de manége eſt le meilleur. Les chevaux qui ont le nerf de la *jambe* petit, l'ont preſque toujours près de l'os, & ſont ſujets à s'arrondir la *jambe*. On appelle ces *jambes* des *jambes de bœuf*. Les *jambes* de derriere d'un cheval, pour être bien faites, doivent être comme celles de devant, c'eſt-à-dire, avoir le muſcle & le nerf gros. Les *jambes de devant* contiennent *l'épaule*, *le coude*, le *bras*, l'*ars*, le *genou*, le *canon*, le *boulet*, le *paturon* & la *couronne*, Ce qui compoſe les *jambes de derriere*, ſont les os des hanches, le graſſet, les cuiſſes, le jarret & l'éparvin. Voyez *ces mots*.

JAMBES, ſe dit auſſi des pieds & des pointes de compas.

JAMBETTE. Les charpentiers donnent ce nom aux petits poteaux qui ſont placés pour ſoutenir d'autres piéces, comme ceux qui ſont mis ſous les chevrons & les arbaletriers. La *jambette*, dans une machine à ſonnettes, eſt une petite piéce de bois qui poſe ſur la fourchette & qui ſoutient le ranchet.... Dans les provinces, on donne le nom de *jambette* à ces petits couteaux à manche de bois ou de corne, qui ſe plient en deux, pour les porter plus commodément dans la poche.

JAMBIEU, *en terme de boucherie*, c'eſt un morceau de bois où les bouchers attachent les bœufs, vaches, mouton & porcs qu'ils ont tués, afin de pouvoir commodément les ouvrir & les vuider.

JAMBOLOIN : c'eſt un arbriſſeau des Indes, qui reſſemble au myrthe, & dont le fruit ſe confit au vinaigre.

JAMBON ; cuiſſes ou épaules de porc ou de ſanglier levées ou coupées exprès, pour ſaler, fumer & préparer, en telle ſorte qu'elles ſe puiſſent conſerver du tems ſans ſe corrompre, & que la chair en ſoit plus délicate & d'un goût plus agréable.

On vend les *jambons* au poids. Ce ſont les marchands épiciers qui en font le commerce à Paris. Les lieux d'où on les tire ſont Aix-la-Chapelle, en Weſtphalie, par la voie d'Hollande, Bayonne en Gaſcogne, Bordeaux en Guienne. Il en vient auſſi à Paris de l'Anjou & de quelques autres endroits des environs de Paris. Nous avons dit au mot *foire*, que tous les ans, le mardi de la ſemaine ſainte, ſe tient la foire aux *jambons* dans le parvis de Notre-Dame. Les *jambons* de Weſtphalie, qui ſe vendent ſous le nom de *jambons* de Mayence, quoiqu'il n'en vienne point de cette ville d'Allemagne, tiennent le premier rang, enſuite les Bayonnois, qui ſe diſtinguent pour la bonté & la délicateſſe, les Bordelois qui ſont inférieurs à ceux de Bayonne, & les Angevins qui vont après. Pour ceux des environs de Paris, appellés communément *jambons* du pays, on n'en fait pas grand cas. Les Charcutiers de Paris ne peuvent vendre des jambons que des porcs qu'ils tuent. Ils les débitent cuits & à la livre.

En Weſtphalie, quand les *jambons* ont été levés de deſſus l'animal, on

on les ſale ſuffiſamment avec du ſalpêtre tout pur : on les met enſuite ſous une preſſe pendant huit jours, après quoi on les trempe dans de l'eſprit de vin, où l'on a mis de la graine de geniévre concaſſée ou pilée : après cette opération on les met fumer & ſécher à la fumée du bois de geniévre qu'on fait brûler ; c'eſt cette opération qui leur rend la chair ſi vermeille, & qui leur donne cette délicateſſe & ce goût ſupérieur qui ne ſe rencontre point dans tous les autres *jambons* de quelque pays qu'ils puiſſent venir.

Pour les *jambons* que l'on fait en France, chaque pays a ſa maniere; une des plus ordinaires, c'eſt de faire une ſaumure avec du ſel & du ſalpêtre, du thym, laurier, baſilic, baume, marjolaine, ſariette, genievre qu'on mouille avec moitié eau moitié lie de vin. On laiſſe infuſer toutes ces herbes dans la ſaumure pendant vingt-quatre heures, enſuite on la paſſe au clair & on y met tremper les *jambons* pendant quinze jours, puis on les tire de la ſaumure pour les faire égoutter. Après les avoir bien eſſuyés, on les met fumer à la cheminée : quand ils ſont ſecs, pour les conſerver, on les frotte avec de la lie de vin & du vinaigre, & on met par-deſſus de la cendre. A la campagne, les laboureurs & les payſans ne cherchent pas tant d'apprêts ; pour préparer les *jambons*, ils ſe contentent de les bien fumer & de les laiſſer ſécher & fumer.

Quand on veut faire cuire un *jambon*, on en ôte le mauvais ſans rien ôter de la couenne. On le fait deſſaler dans l'eau deux ou trois jours ſuivant qu'il eſt nouveau & qu'on le juge aſſez deſſalé. On l'enveloppe dans un torchon blanc, & on le met dans une marmite de ſa longueur & de ſa largeur. On y verſe deux pintes d'eau, autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet de toutes ſortes de fines herbes, & on le fait cuire, pendant cinq ou ſix heures, à très-petit feu. Quand il eſt cuit, on le laiſſe refroidir dans ſa cuiſſon : on le retire enſuite, & on enleve doucement la couenne, ſans ôter de la graiſſe. On met par-deſſus la graiſſe du perſil haché, avec un peu de poivre, & après, de la chapelure de pain, & par-deſſus, la pelle rouge, pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graiſſe & prenne belle couleur.

On ſert le *jambon* froid, ſur une ſerviette, pour gros entremets. Quand les *jambons* ſont nouveaux & petits, on peut les faire cuire à la broche & les ſervir chauds ou froids pour entremets. Il faut qu'ils ſoient beaucoup plus deſſalés pour la broche que pour la braiſe.

Si l'on veut accommoder un *jambon* en incarnat, on coupe du *jambon* en tranches fort minces : on les met dans une caſſerole ou dans une poëlle, avec un peu de gras de *jambon* ou du lard : on fait cuire le tout à petit feu. Quand il eſt cuit, on le dreſſe dans un plat ; on met, dans la même caſſerole, un peu d'eau, un filet de vinaigre & du poivre concaſſé. On détache ce qui y reſte, en remuant la ſauſſe avec une cuillier, & on la ſert ſur le *jambon*. L'eſſence du *jambon*, dans les grandes cuiſines, eſt d'un grand uſage, & le *jambon* lui-même eſt défiguré de bien des manieres : on en fait des pâtés froids & des pâtés chauds ; mais ces ſortes de pâtés ne peuvent être que très-indigeſtes, & l'on en doit manger ſobrement, ſi l'on n'a pas un eſtomac fort & vigoureux.

Le *jambon*, comme toutes les autres parties du porc, fourniſſent un aliment qui ne ſe diſſipe pas aiſément. Ils produiſent beaucoup

d'humeurs lentes, vifqueufes & groffieres, & paffent pour être contraires aux goutteux. Cependant la chair de porc convient, dans les tems froids, aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux, qui ont un bon eftomac & qui font un grand exercice de corps; mais les vieillards & les perfonnes foibles, délicates & oifives ne s'en accommodent point.

JAMBOS, JAMBEYRO, *chez les Portugais*, fruit d'un arbre des Indes qu'on fert à l'entrée de table, comme on fait le melon, & dont l'arbre n'eft jamais fans fleurs & fans fruits. On confit la fleur & le fruit avec du fucre.

JAMIS, efpéce de toile de coton qui fe tire du Levant par la voie d'Alep. Voyez *Toile de coton.*

JANGOMAS, arbre des Indes, hériffé d'épines, dont le fruit, qui a le goût de nos pruneaux, eft aftringent, bon pour arrêter le cours de ventre & appaifer les inflammations de la gorge.

JANNEQUIN, coton filé, d'une médiocre qualité, qui fe tire du Levant, par la voie de Smyrne.

JANIPABE, GENIPAT, ou JUNIPA, arbre du Bréfil, dont le fruit eft une efpéce d'orange qui a le goût de la pomme du coing, dont le fuc, qui eft blanc d'abord, devient noir. Les Sauvages s'en noirciffent la peau.

JANTES : nom que les charrons donnent à des piéces de bois d'orme qu'ils emploient à faire les roues des carroffes, chariots & autres voitures roulantes, c'eft-à-dire, à former le cercle extérieur de la roue qui porte les rais, & qui les ferre contre le moyeu.

JANTILLE, gros ais appliqué autour des jantes de la roue d'un moulin pour recevoir la chûte de l'eau & la faire mouvoir plus vîte.

JANVIER, premier mois de l'année, fuivant la fupputation dont on fe fert aujourd'hui en Occident. Le laboureur & fes domeftiques, pendant ce mois, préparent les échalas pour garnir les vignes, raccommodent les charrettes, les tombereaux, fe pourvoient de tous les inftrumens néceffaires pour le labourage, voient s'il ne manque rien à ceux qu'ils ont, s'ils font en état de fervir, & fe muniffent d'outils convenables aux ménages des champs, tondent les haies, ôtent les bois inutiles des arbres fruitiers, achevent de battre le bled dans la grange, apprêtent les ofiers pour attacher les vignes, font tailler le chanvre par les femmes, & prevoient à tout ce qui eft néceffaire dans une campagne pour le ménage, le betail, la vollaile, la culture des champs & la vigne.

Le jardinier, pendant ce mois, doit s'occuper à faire des paillaffons, des brife-vents & des cloches de paile, à faire raccommoder les caiffes & tous les uftenfiles du jardinage. Il porte, ou fait porter le fumier, le terreau & les autres amendemens convenables pour faire les planches, les couches, les réchauffemens & les engrais néceffaires qu'il diftribue; & il fait les fouilles, tant pour planter que pour amender la terre.

Dans un *jardin potager*, fes occupations font de détruire les vieilles couches du fumier pourri, qu'il en tire pour amander d'autres terres, d'en féparer les terreaux, de nettoyer la place des couches pour les faire dans la faifon, de commencer par celles des melons & des concombres. S'il eft curieux de nouveauté, il fait d'autres couches pour y femer des graines de laitues, avec les fournitures pour les falades & les raves : il réplante la bourache, la buglofe, la bonne-dame. Il couvre de cloches les laituespommées,

concombres & melons : on éleve des fraiſes ſur couche, les aſperges, les planches d'oſeille & autres. On lie, avec du pleïon, le haut des laitues fortes qui n'ont pas encore pommé, pour les faire pommer, ou du moins blanchir, & enfin on avance petit à petit les ouvrages du printems.

Dans *un jardin fruitier*, on taille & l'on plante les arbres qui ne l'ont point encore été : on fortifie de terre neuve, après les gelées & la neige, ceux qui languiſſent : on émouſſe en tems humide ceux qui ont beſoin de l'être, on fait aux arbres vieux & trop vigoureux, les opérations favorables, comme de leur couper quelques groſſes racines pour leur faire porter du fruit; mais il eſt mieux de le faire en Novembre & en Décembre. On greffe en fente les poiriers, pommiers & pruniers; on réchauffe les figuiers pour avoir de figues de bonne heure, on travaille au treillage des eſpaliers, ſans attendre le printems, qui eſt le tems de leur pouſſe : on emmanequine les arbres, on encaiſſe, on marcotte, & enfin on a grand ſoin de la ſerre.

Dans les *jardins à fleurs* on penſe, dans ce mois, à détruire les vieilles couches : on prépare les foſſes des nouvelles, on amende les mauvais endroits, on couvre les plantes qui craignent le froid, on ſerre les anémones en pots & les autres plantes ſemées dans les pots & dans les caiſſes. On éleve ſur couches des jacinthes, des narciſſes de Conſtantinople, des tulipes, &c. & l'on tient les ſouricieres ouvertes & bien amorcées d'amandes, de poix & d'avelines pour prendre les rats, mulots, taupes, &c.

Si le tems, à la fin du mois de *Janvier*, devient doux, on tranſplante toutes ſortes d'arbres de forêts, mais auparavant il faut avoir préparé les trous & la terre, & avoir fait les mélanges de la terre, ſuppoſé qu'il en ſoit beſoin. Si le terrein eſt dur & humide, on fait des élevations de terre pour y planter les arbres; mais ce travail n'eſt pas néceſſaire, ſi le terrein eſt ſablonneux & ſec. Quand on plante les arbres, il faut avoir attention à la nature de ceux qu'on veut planter, & à la maniere dont ſes racines viennent. Il ne faut pas planter trop profondément celui dont la racine court.

Dans ce même mois, on plante les arbres des forêts, dont on réſerve les groſſes racines & le pivot coupant ſoulement les branches collatérales; il y en a qui veulent qu'on coupe le pivot & que l'on conſerve les branches collatérales; mais c'eſt dans ce mois qu'on plante plûtôt de petits arbres que des gros qui ont été long-tems dans un terrein & qui ſont venus à une certaine groſſeur, car quoi qu'on les puiſſe tranſplanter ſans faire tort à leurs racines, ils ont de la peine à s'accoutumer à un autre terrein; c'eſt ce qui fait qu'il faut conſiderer le climat & l'expoſition propre pour chaque arbre qu'on a intention de planter.

Dans ce mois, on a en fruits les poires de lanſac, la virgouleuſe, le bon-chrétien d'hiver, le beurré d'hiver, la poire de Fribourg, la calle de Meaux, l'orange d'hiver, le certeau, le ſuc-vin, le petit muſcat d'hiver, le rateau gris, la poire d'amour, la bonne-amere, les pommes de rambour, la groſſe reinettre griſe, les calvilles & autres.

Dans ce mois on récueille, d'un jardin potager, des choux de pluſieurs ſortes, de l'oſeille, tant ronde que longue, de petites ſalades de laitues, avec ſes fournitures, creſſon

alénois, cerfeuil tendre, peril, ciboule, poireau, champignons, des asperges rougeâtres, même meilleures que celles qui viennent naturellement en Avril & en Mai, le tout sur couche : on peut aussi, par le moyen de la serre avoir des cardons d'Espagne, cardes d'artichauts, celeri, persil de Macédoine blanchi, des choux-fleurs, des artichauts, de la chicorée, tant blanche que sauvage, des citrouilles & potirons, des concombres, pourpier, capres, capucines & champignons, le tout confit, de l'oignon, de l'ail, de l'échalote, & toutes sortes de racines, comme carottes, panets, navets, bettes, bettes-raves, salsifix, tant communs que d'Espagne.

Les fleurs qu'on peut avoir en *Janvier*, sont les fleurs de laurier, de thym, de perce-neige, & des feuilles de laurier-rose, pour mettre autour des plats qu'on sert à table. On a aussi, par le moyen des couches, quelques anémones, narcisses du Levant, jacinthe, ciclamens, aconit d'hiver, prime-veres, safran pritannier, &c.

JAPARANDIBA, arbre du Brésil, dont le fruit a la figure d'une pomme qui contient un noyau de la grosseur d'une aveline en forme de cœur, & dont la fleur est au nombre des remedes apéritifs.

JAQUEMART, *en terme d'horloger*, est une figure de fer ou de fonte, représentant un homme armé, placé à côté des horloges, avec un marteau à la main, pour frapper sur le timbre & sonner les heures.

JAQUEMART, *en terme de monnoie*, est le ressort qui sert à relever la vis d'un balancier, à chaque coup qu'on tire pour donner l'empreinte aux espéces.

JARDIN, piéce de terre, ordinairement située derriere une maison, pour lui donner de l'air, & fermée de murailles, destinée ou pour les fruits ou pour les légumes, ou pour les fleurs ; de-là on distingue trois sortes de *jardins* qui demandent des soins particuliers, le *jardin fruitier*, le *jardin potager*, le *jardin à fleurs* ; a ces trois espéces, on peut ajoûter le *jardin des simples*, & le *jardin de propreté* & *d'ornement*, tels que ceux qui accompagnent les maisons de plaisance.

Disons quelque chose de toutes ces espéces de *jardins*, & commençons par le *jardin fruitier*, le *jardin potager* & le *jardin à fleurs* que nous réunissons, parce qu'il est rare, que celui qui s'occupe de l'un, ne s'occupe pas des autres ; d'ailleurs plusieurs espéces conviennent aux trois.

Le *jardin fruitier* est celui où l'on cultive les arbres qui portent des fruits comme les pêchers, les poiriers, les abricotiers, les pruniers, les cerisiers, &c. Le *jardin potager* est celui où l'on cultive les légumes & les herbes que l'on emploie dans les potages, dans les salades & dans les ragoûts. Le *jardin à fleur* est celui où l'on éleve toutes sortes de plantes qui donnent des fleurs, comme les orangers, les violettes, les anemones, les tubéreuses, les tulipes, les giroflers & autres.

Les terres humides, comme les marécageuses, les fortes; comme les terres franches, & celles qui approchent beaucoup de la nature des terres glaises, ne sont pas bonnes pour un *jardin* ; il faut une terre qui ne jette aucune mauvaise odeur, facile à labourer, qui ne soit point pierreuse, souple, sans être trop séche ou légere, comme les terres de tourbe, ou comme les terres tout-à-fait sablonneuses. Le fond d'un *jardin* est excellent, sur-tout pour les arbres fruitiers, si tout ce que la

terre y produit, soit elle-même, soit par la culture, est beau, vigoureux & abondant.

Les terres d'un gris-noirâtre sont les meilleures, les rougeâtres ne sont pas mauvaises. Un *jardin* demande trois pieds de profondeur de bonne terre, comme ci-dessus; la blanche n'est pas bonne. Pour connoître si une terre est propre pour un *jardin*, on peut la laver & la dissoudre dans l'eau; si elle a beaucoup de limon, elle sera très-bonne; s'il y a plus d'eau que de limon, elle sera stérile. La terre gluante dans les mains, comme de la cire, ne vaut rien.

Les labours les plus fréquens dans un *jardin*, sont les meilleurs, surtout pour les arbres, il en faut quatre par an, au printems, à la S. Jean, au moins d'Août & avant l'hiver. Les menues plantes, comme les fraisiers, les chicorées, les laitues &c. demandent d'être souvent serfouettées.

Toute sorte de fumier pourri, de quelque animal que ce soit, chevaux, mulets, bœufs, vaches, &c. est excellent pous amender les terres employées en plantes potageres: celui de brebis a plus de sel que les autres, il n'en fait pas une si grande quantité. Le fumier des feuilles bien pourries n'est guères propre qu'à être répandu sur les semences nouvellement faites, pour empêcher que les pluies ou les arrosemens ne battent trop la superficie, & n'empêchent les graines de lever aisément. En général, tous les légumes demandent beaucoup de fumier, & les arbres n'en veulent point: l'amendement ne doit être qu'à la superficie.

La meilleure forme qu'on puisse donner à des *jardins fruitiers* & *potagers*, si le terrein le permet, c'est celle de quarrés bien réglés. La longueur doit être un peu plus grande que la largeur, les allées d'une largeur convenable & proportionnée, tant sur la longueur que sur toute l'étendue du *jardin*. On leur donne au moins six à sept pieds de large; & les plus larges, de quelque longueur qu'elles soient, ne doivent jamais excéder trois ou quatre toises au plus. Pour les quarrés, ils se réglent sur la grandeur du *jardin*.

Les *jardins de fleurs* sont ordinairement des endroits séparés d'un grand *jardin potager* qu'un curieux se réserve, & dessine suivant son goût, pour y cultiver les fleurs dont il fait son amusement. Les fleurs ne se cultivent pas toutes de la même façon; elles sont différentes entre elles, & il faut donner à chacune la culture qui lui est propre. Il y a une régle pour les planter, un ordre à en recueillir les graines, une façon de les semer, la saison de les transplanter, la maniere de les arroser, le tems d'arracher les herbes inutiles, les heures de détruire les animaux mal-faisans, & le tems enfin de tirer de la terre les oignons & les racines des fleurs.

Dans un *jardin* de propreté & d'ornement qui suppose une maison de plaisance où l'on vient passer les plus beaux mois de l'année, l'art doit le céder à la nature, c'est-à-dire que tout y doit paroître naturel. On peut planter un bois pour couvrir des hauteurs; on remplit des fonds qui se trouveroient sur les ailes d'une maison: on met un canal dans un endroit bas qui paroisse être l'égout de quelque hauteur voisine: on laisse régner autour d'un bâtiment, des esplanades, des parterres & des boulingrins, on met des ifs & des arbrisseaux sur les terrasses. Pour que le *jardin* paroisse plus grand qu'il ne l'est effectivement, par une espéce d'enchantement on arrête la vue dans certains

endroits par des boſquets, des ſalles vertes, ornées de fontaines & de figures; & les allées ſont ſi bien ménagées, & les ornemens ſi bien diſtribués qu'on ſe laſſe à parcourir les unes & qu'on emploie du tems à regarder les autres. Les canaux, les caſcades, les jets d'eau donnent des agrémens que tout le monde connoît. Le bâtiment élevé au-deſſus d'un parterre bien diverſifié fait juger plus aiſément de la beauté de ſon deſſein, & donne le plaiſir de la vue des différentes fleurs qui y ſont plantées. Un *jardin* de propreté & d'ornement doit préſenter, dans ſon deſſein, quelque choſe de grand, tels ſont le *jardin* du palais royal des Thuilleries, le parc de Verſailles, & toutes les belles maiſons de plaiſance des princes, ſeigneurs, & autres que l'on voit aux environs de Paris, & bien ailleurs.

Le *jardin* des ſimples eſt celui où on ne met que les herbes médicinales dont on tâche d'aquérir la connoiſſance, & dont on ſe ſert au beſoin. La meilleure méthode de diſtribuer un *jardin potager* eſt de le partager en quatre quarrés, & d'environner chacun de ces quarrés d'eſpaliers d'arbres fruitiers, tels que de poiriers, de raiſins précoces, d'abricotiers, pruniers, &c. Il eſt mieux de mettre tous les poiriers enſemble, & les autres de même, afin d'avoir des allées entieres de la même eſpéce, & il faut garnir d'eſpaliers les principales allées dans leſquelles on ſe promene. Le fruit des eſpaliers dédommage aſſez de la perte du terrein que ces allées emportent. Le quartier deſtiné pour les couches doit être ſitué du côté de la baſſe cour, d'où on peut voiturer, en chattette, le fumier néceſſaire pour former ces couches, & cet endroit deſtiné pour les couches doit être environné de paliſſades & même fermé à clef, pour que perſonne n'y entre que le jardinier lui-même, qui doit avoir ſa maiſon proche de ſon *jardin*, afin que ce qu'il a de plus curieux à cultiver, ſoit toujours devant ſes yeux, & qu'il ait la facilité de défendre les fruits contre les entrepriſes des voleurs.

Bradeley conſeille, pour un *jardin à fleurs*, de choiſir un endroit à l'abri des vents orageux & de profiter de l'avantage du ſoleil. Il veut qu'il ſoit ſéparé du grand *jardin* pour n'être pas expoſé à des mains indiſcrétes qui ne connoiſſent pas la valeur d'une fleur, ni l'avantage qu'on peut tirer d'une expérience faite avec ſoin, & qu'il ſoit au moins entouré d'une haie forte, peu éloignée de la ſerre, afin d'y loger les plantes exotiques, après que la ſaiſon de leurs fleurs eſt paſſée. On diviſe un *jardin à fleurs* par carreaux, deſtinés à recevoir les belles racines bulbeuſes, les oreilles d'ours, &c. Il ne faut qu'une terre légere, c'eſt-à-dire, d'un pied & demi d'épaiſſeur, dont la plus grande partie doit être paſſée au crible. L'emploi du jardinage eſt honnête & divertiſſant pour ceux qui n'en font pas profeſſion, & qui n'y prennent de plaiſir qu'autant qu'ils le jugent à propos; mais il eſt pénible pour ceux qui ſont obligés de travailler pour vivre. Ces derniers s'y occupent diverſement; les uns ſont pour le potager, d'autres s'appliquent à d'autres parties du *jardinage*, qui toutes demandent beaucoup d'induſtrie, bien du travail & une certaine ſcience qui regarde cet art, ſans laquelle on ne peut pas y réuſſir.

Pour le *jardinier* qui ſe mêle de la culture des arbres & de celle des plantes potageres, (c'eſt ce qu'on appelle *maraicher* ou *marager* à Pa-

ris) il doit être robuſte, vigilant, matinal; il faut qu'il connoiſſe toutes les plantes qui doivent entrer dans ſon *jardin* & la culture qui leur convient, qu'il ſçache ſemer, planter ſuivant les ſaiſons, & arroſer à propos. La belle ſcience d'un tel *jardinier* eſt d'avoir celle de conduire des arbres fruitiers, ce qu'on n'acquiert pas ſans avoir une eſpéce de genie, une main habile pour greffer de toutes les manieres.

Le *jardinier fleuriſte* doit avoir un certain génie propre à cet emploi, la connoiſſance générale des fleurs, afin de les cultiver chacune dans leur ſaiſon, & celle des terres qu'on doit employer pour ſemer & planter toutes ſortes de fleurs, arbres, arbriſſeaux & arbuſtes.

Les *jardiniers* d'ornement & de propreté ſont les architectes des *jardins* qui ont ſous eux des ouvriers pour exécuter leurs deſſeins. Le plus célebre deſſinateur de *jardins* que nous ayons eu, eſt *André le Noſtre*, qui s'eſt fait connoître par une infinité de magnifiques *jardins*, & entr'autres pas celui des Tuilleries, qui eſt ſon chef-d'œuvre.

Un *jardinier botaniſte* eſt un amateur des plantes; tels ont été Tournefort, les Bauhins, pluſieurs académiciens & médécins de nos jours qui cultivent cette ſcience avec des ſoins infatigables, comme aujourd'hui le célebre M. *Bernard de Juſſieu*, démonſtrateur du *jardin* royal des plantes à Paris.

Il ſe fait, à Paris, un négoce très conſidérable de toutes ſortes de fruits, fleurs, légumes, herbages, plants d'arbre, marcottes de vigne, arbuſtes, plantes, ſoit vivaces, ſoit annuelles, & enfin de toutes les diverſes productions qui viennent de la terre par l'art du jardinage. De toute ancienneté il y a eu, à Paris, une communauté de maîtres jardiniers, chargés de faire des viſites, ſoit dans les marchés, ſoit dans les *jardins* ou lieux où s'en fait la culture. Leurs premiers réglemens ſont de 1473, les nouveaux de 1599, confirmés en 1645. Cette communauté a quatre jurés, dont l'élection ſe fait dans la même forme qui ſe pratique pour les autres communautés; les apprentifs ſervent quatre ans ſous les maîtres & deux autres années comme compagnons: les aſpirans à la maîtriſe, excepté les fils de maîtres, ne ſont reçus qu'en faiſant chef-d'œuvre.

Nul, s'il n'eſt *jardinier*, ne peut apporter à Paris, pour les y vendre, des melons, concombres, artichauts, herbages, fruits, arbres, &c. à la réſerve des bourgeois de la ville & fauxbourgs, qui le peuvent faire les mercredis & ſamedis, jours de marchés. Les revendeurs & les revendeuſes ne peuvent ſe pourvoir des herbages, légumes & autres de ces ſortes de denrées, que dans les halles & marchés publics. Il eſt défendu à tous ceux qui ſe mêlent de jardinage de ſe ſervir d'immondices, de gadoues, fientes de pourceaux, de boues de Paris pour fumer les terres qu'ils veulent enſemencer ou planter de diverſes eſpéces d'herbages & légumes. Les jurés ſont obligés de faire deux fois l'année leurs viſites dans les terres, marais & jardinages des fauxbourgs & banlieue de Paris, pour empêcher cet abus.

JARDINER, *en terme de fauconnerie*, c'eſt expoſer le matin les oiſeaux au ſoleil. On dit, *il faut jardiner les autours*, ſur la barre ou ſur le bloc.

JARDINIERE : ce nom eſt donné, par les lingeres, à une broderie qui n'eſt pas en plein, mais ſeulement aux bords des coëffes, des jabots & des manchettes.

JARDINEUX : les jouailliers

donnent cette épithete aux émeraudes, quand elles ont quelque choſe de ſombre ou de mal net, comme s'il y paroiſſoit des arbriſſeaux.

JARGON, *en terme de joaillerie*, c'eſt un diamant très-jaune, moins dur que le vrai diamant.... On nomme auſſi *jargons* de petites pierres d'un rouge brillant de la groſſeur d'une tête d'épingle que les épiciers-droguiſtes donnent pour de vraies hyacinthes.

JARGONELLE : nom donné par les jardiniers fruitiers à une eſpéce de poire du mois de Septembre.

JARJUNA, arbre des Indes, de la figure du figuier, dont le fruit eſt vulnéraire.

JARRE, *en terme de chapelier*, c'eſt le long poil dur & luiſant qui ſe trouve ſur la ſuperficie des peaux de caſtor, & qui ne doit pas entrer dans la fabrique des chapeaux. On l'arrache avec des eſpéces de pincettes, & les chapeliers en rempliſſent de petites pelottes dont ils ſe ſervent pour frotter & luſtrer les chapeaux. *Jarre* ſe dit auſſi du poil de la vigogne .... Les Provençaux donnent le nom de *jarre* à un grand vaiſſeau de terre cuite, dans lequel ils gardent leurs huiles d'olives. On s'en ſert, ſur les vaiſſeaux, pour garder les eaux bonnes à boire.... *Jarre* eſt encore une meſure de liquide qui contient environ quarante pintes de Paris, dont on ſe ſert aux Echelles du Levant.

JARRET DROIT aux chiens de chaſſe, c'eſt ſigne de vîteſſe.

JARRET DE CHEVAL, eſt la jointure du train de derriere qui aſſemble la cuiſſe avec la jambe. Les maux de *jarret*, pour un cheval, ſont très-dangereux. Ils le rendent étroit de boyaux, & pour lors ces maux ſont incurables. Quand on achete un cheval, il faut en conſidérer les *jarrets* comme une des plus importantes parties, & où il n'y ait point de petits défauts. Le *jarret* d'un cheval doit être grand, ample, bien vuide & ſans enflure. Les efforts du *jarret* ſont les plus dangereux, à cauſe de la douleur que les parties nerveuſes ſouffrent, quand elles ſont meurtries. Le cheval en ſéche, devient maigre. On connoît les *efforts du jarret* en ce que le cheval boite, que le *jarret* eſt enflé, & qu'il feint quand on y touche. Pour y remédier on le ſaigne, on charge tout le *jarret* de ſon ſang, même mêlé avec de l'eau-de-vie; & quand la charge du ſang eſt ſéche, on applique deſſus un bon onguent. *Voyez*, pour le ſurplus, les ouvrages pour les maladies des chevaux.

JARRET *de bœuf*, *de veau* : on s'en ſert, en cuiſine, pour faire des bouillons, ainſi que des autres parties qui ſont toutes compoſées de ligamens, de tendons, cartilages, &c. Le *jarret de veau*, ſur-tout, produit un ſuc viſqueux, glutineux, rafraîchiſſant & humectant.

JARRET, *en terme de jardinier fruitier*, ſe dit d'une branche d'arbre fort longue, & dépouillée d'autres branches à droit & à gauche. Rien n'eſt ſi vilain ſuivant *la Quintinie*, que ces ſortes de *jarrets*, tant dans un buiſſon, que dans un eſpalier. Un habile jardinier ravale ces ſortes de branches fort bas, pour leur faire pouſſer de nouvelles branches à l'extrémité, & on taille d'une longueur raiſonnable les plus groſſes branches qui en ſortent, & par ce moyen on garnit un arbre qui ſe trouvoit défiguré par la rencontre de ce *jarret*.

JARS, c'eſt le mâle de l'oie. Voyez *Oie*.

JASMELÉE, eſpéce d'huile médicinale faite avec deux onces de fleurs blanches de violette, infuſées dans une livre d'huile de ſéſame.

JASMIN, arbrisseau odoriférant, dont il y a bien des espéces, sçavoir, le *jasmin commun*, ou le *petie jasmin*, le *jasmin* d'Espagne ou de Catalogne, le *grand jasmin d'Espagne*, *double*; le *jasmin d'Amérique*; le *jasmin d'Arabie*, le *grand jasmin d'Inde*; le *jasmin jaune d'Inde*, le *jasmin de Virginie*.

Le *jasmin commun* est un arbrisseau qui pousse plusieurs tiges d'un verd-brun, fort longues, découvertes sur leurs bords, pliantes, foibles, qui, s'étendant beaucoup, ont besoin d'être soutenues. Les feuilles sont oblongues, pointues, senblables à celles de la veíce, lisses, de couleur verte, obscure. Les fleurs naissent en bouquets, & en maniere d'ombelles, blanches, petites, agréables, d'une odeur douce. Chaque fleur est un tuyau évasé par le haut, découpé en étoile en cinq parties. Lorsque cette fleur est passée, il vient une baie molle, ronde, verdâtre, contenant deux semences rondes & plattes. Le *jasmin commun* ne demande pas une culture fort extraordinaire. Il suffit de le planter dans une terrre à potager, & de lui donner quelques labours pendant l'année. On le plante ordinairement le long des murs en espalier, ou au pied des cabinets de treillage. On fait des boules de *jasmin commun* qu'on éleve dans des pots ou des caisses. On le multiplie de marcottes ou de boutures en Avril. Il faut avoir soin, pendant les gelées, de couvrir les pieds des *jasmins*, qui sont en pleine terre, avec du gras fumier sec. Pendant ce tems, on met ceux qui sont en pot dans la serre. La fleur de *jasmin commun* est apéritive, digestive & émolliente. Elle est bonne pour mûrir le rhume, pour résoudre les squirrhes; & l'on s'en sert pour soulager les femmes dans l'accouchement, & pour faciliter la respiration. Le *jasmin d'Espagne* dont nous allons parler a les mêmes propriétés que le *jasmin commun*. Le *jasmin jonquille* se cultive de même que le *jasmin commun*, mais il est plus dur au froid.

Les fleurs de ce *jasmin d'Espagne*, beaucoup plus grandes, plus larges, plus belles & plus odorantes que celles du précédent, sont blanches en-dedans, rougeâtres en-dehors, si délicates qu'elles demandent d'être cultivées très-réguliérement & avec beaucoup de soin. On ne l'éleve pas même ici. Les Provençaux l'apportent tous les ans à Paris, avec les orangers, dans le mois de Mars, & le vendent à la piéce & par douzaines; il faut prendre garde qu'il soit greffé, & qu'il n'ait été trempé dans l'eau de la mer, ce qui l'empêcheroit de reprendre racine. On met quatre *jasmins* dans chaque pot rempli d'une bonne terre bien criblée & mêlée de moitié terreau bien consommé. On enterre ces pots dans une couche tiéde pour faciliter à ces plantes de prendre racines. Deux ans après il faut les séparer les uns des autres, au mois d'Avril, les replanter séparément ou en pots, ou en caisses, suivant leur force, observant, en les séparant, de leur conserver leur motte au pied. On les taille tous les ans, à la fin de Mars, en coupant les branches qu'ils ont poussé à un œil au-dessus de la greffe. On le met dans la serre pendant l'hiver.

Le *jasmin de Catalogne* qui est de la même espéce que celui d'Espagne, produit, dans l'extrémité de ses branches, une grande multitude de fleurs pendant tout le printems & l'automne, qui sont d'un blanc pâle, à la fin tachetées de marques incarnates. Chaque fleur a cinq à six feuilles en ovale, une fois aussi grande que le *jasmin com-*

mun. Ces fleurs donnent une très-bonne odeur. Ce *jaſmin* veut un grand ſoleil, l'aſpect du Levant, une terre graſſe, détrempée & arroſée ſouvent. Il ſe conſerve mieux dans les pots qu'en pleine terre. Pour en conſerver l'eſpéce on en ente des brins ſur des *jaſmins communs* qui doivent être plantés plus de ſix mois auparavant dans des pots. On les plante au mois d'Octobre; les meilleurs ſont ceux qui ont le plus de racines, qui ſont les plus unis, & qui ont le moins de nœuds. Chaque brin doit être de la groſſeur du doigt. A la fin de la lune de Mars, il faut enter ceux d'en-bas, & ceux qui ſont plus proches du pied ſont les meilleurs. Après en avoir ôté tout le germe avec des ciſeaux, on coupe l'œil de tous les germes; par cette opération, on les met en état de redoubler & de porter quantité de fleurs. On le taille ric-à-ric de la tête à l'ente. On ente encore *ce jaſmin* en Juin & Juillet, & l'hiver on le ſerre de peur du froid; & s'il eſt en pleine terre, on le couvre avec des nattes, des planches ou couvertures propres à cela.

Le *jaſmin d'Eſpagne double* eſt de la même couleur que le *jaſmin* de Catalogne. Il a cinq à ſix feuilles partagées en étoiles, du milieu deſquelles il s'en éleve encore trois ou quatre, qui ſe reſſerrent quelquefois comme une petite balle. Il a l'odeur plus forte que le précédent. La fleur ſe maintient quatre ou cinq jours dans ſa beauté ſur la plante, d'où elle ne tombe jamais. Elle ſéche deſſus, & quelquefois les boutons ſe couvrant, fleuriſſent une ſeconde fois. Ce *jaſmin* demande la même culture que le *jaſmin* de Catalogne & d'Eſpagne.

Le *jaſmin des Açores* a ſes fleurs blanches, plus petites que le *jaſmin* commun & eſt de bonne odeur. Ses feuilles ſont larges, arrondies, & d'un beau verd luiſant. Cette eſpéce de *jaſmin* eſt très-rare. On le multiplie de ſemence ſur couches, & de marcotes en Avril. On le plante en pot ou en caiſſe, dans une bonne terre à oranger. On le met en belle expoſition. Il craint le froid plus que toutes les autres eſpéces.

Le *jaſmin d'amérique*, appellé dans les pays *quamoclit*, autrement le *jaſmin rouge d'Inde*, ou le *jaſmin à mille feuilles* porte à chacune de ſes branches une fleur ou deux de couleur de roſe ſéche, mêlée de quelques lignes d'autres couleurs; & ayant cinq filets pâles. Ces fleurs s'étendent en tuyau, & puis à l'orifice elles ſe partagent en cinq quartiers. Il fleurit au commencement du mois d'Août, & ne finit qu'en ſeptembre. Cet arbriſſeau eſt plein de nœuds, de branches, & de feuilles qui reſſemblent à des plumes. Il éleve & étend ſi bien ſes branches, qu'on en peut, dit *Morin*, couvrir quelque tonnelle que ce ſoit. On le reſéme tous les ans, parce qu'il ne s'ente pas; & comme ſa graine eſt dure, il faut la laiſſer infuſer dans l'eau au ſoleil, juſqu'à ce qu'elle s'enfle, & en planter après deux ou trois dans chaque pot, en bonne terre graſſe à la profondeur de deux doigts, ce qui doit ſe faire aux mois de Mai & de Juin, au commencement de la lune. On l'arroſe ſur le milieu du jour, pour la faire lever par la chaleur du ſoleil, l'humidité de l'eau & la bonté de la terre, en huit jours de tems. Cette graine étant levée de deux doigts, on leve la terre en motte qui y tient. On n'y en laiſſe qu'une; & on replante les autres dans d'autres pots, après quoi on les arroſe; & même il eſt bon de mettre les pots dans les ſeaux, & d'arroſer encore la terre par-deſſus. On diſpoſe à ce

petit arbrisseau des supports, afin qu'il se puisse facilement élever; & quand il est élevé, on coupe toutes les extrémités des branches pour lui donner plus de force & lui faire jetter plus de fleurs. C'est ainsi qu'en parle *Morin*.

Le *jasmin de Virginie* est une plante sarmenteuse, qui porte ses feuilles rangées comme celles du frêne, d'un verd plus gai, plus arrondies, plus dentelées. Ses fleurs sont rouges, grandes & de la figure, à-peu-près de celles de la digitale ordinaire. Ses fleurs sont suivies du fruit, formé par le pistil qui enfile la fleur. Ce fruit est une silique longue, étroite, qui renferme des semences plates, bordées aux deux bouts d'un feuillet membraneux. Cette plante établit un nouveau genre, qui comprend plusieurs espéces étrangeres.

Le *grand jasmin d'Inde* jette une abondance de boutons, à l'extrémité des branches qui pendent en bas. Ces boutons se resserrant ensemble, forment un bouquet rouge, & croissant à la grandeur d'un demi-doigt, de couleur jaunâtre, menus par en bas, plus gros par le milieu, & un peu plus serrés par le cou : il renverse cinq feuilles découpées & fait la figure d'un lys. Cette plante fleurit en été, veut une bonne terre, une perche ou quelque bois auquel on l'attache avec du fil de fer. On l'arrose tous les soirs au printems; si l'on coupe un brin de cette plante, qui doit avoir trois yeux, si on la ratisse un peu par en-bas avec le couteau, & qu'on la plante jusqu'au deuxiéme œil, de sorte qu'il n'y ait que le troisiéme qui soit hors de terre, il prend promptement racine, pousse du verd, & porte des fleurs en peu de tems.

On perpétue & on cultive de la même maniere le *jasmin jaune d'Inde*. On choisit une des branches les plus basses; & sans la détacher de la plante, on la coupe proche du pied, environ d'un doigt. Cette entaillade faite en dehors, doit aller jusqu'à la moële en travers, & commencer en dessus; & l'ayant un peu entr'ouverte, on y met une petite pierre, puis on recouvre la plaie avec un peu de craie détrempée, ou un peu de terre glaise. On met ensuite audessus du pot des morceaux de tuile pour empêcher que la terre que l'on met pour couvrir l'entaillade ne tombe. On l'arrose; on la met au soleil, à l'abri de la bise; on la retire du froid, pour peu qu'il en fasse. Au bout de l'année, la plante provignée ayant pris des racines du pied, se replante promptement en bonne terre, dans des pots que l'on a préparés exprès; & par cette industrie, on supplée au défaut de la nature de cette plante, qui ne graine point. Ce *jasmin jaune* pousse des branches dès le bas du pied jusqu'à la cime; de ces cimes naissent des fleurs attachées à leurs queues, comme le *jasmin* commun, mais arrangées de façon que chaque cime de branche semble un bouquet de fleurs jaunes, fait à plaisir. Ces fleurs sont plus petites que celles du *jasmin de Catalogne* & durent plus long-tems; elles augmentent d'une année à une autre : & fraîches & séches, elles ont toujours une odeur agréable.

Le *jasmin d'Arabie* porte des fleurs jaunes, purpurines en dehors, & de très bonne odeur. Ses feuilles sont entieres, arrondies, opposées deux à deux. Il y en a quelquefois à fleurs doubles. Les Arabes l'appellent *zambac*, & d'autres *lilas* d'Arabie. Il fleurit au printems & pendant toute l'automne. Les fleurs naissent au haut des branches &

sont attachées à leurs petites queues; elles exhalent un merveilleuse odeur, qui approche beaucoup de la fleur d'orange. Ce *jasmin* demande la même situation, la même culture, les mêmes sujétions que le *jasmin de Catalogne*. Il faut tous les ans lui couper les brins, pour que ses branches coupées redoublent. La seconde année, on les taille & on leur laisse des branches un peu longuettes. On continue à les tailler la troisiéme & la quatriéme année, & on les laisse toujours plus longues, jusqu'à ce qu'elles paroissent assez grosses pour ne leur ôter que le bois sec & le mauvais.

Les Anglois ont trois sortes de *jasmins* qui supportent les gelées, & que les jardiniers connoissent & distinguent sous les noms de *jasmin blanc* (c'est notre *jasmin* commun) de *jasmin jaune* & de *jasmin de Perse*.

Le premier est en état de resister aux plus fortes gelées. Il croît vigoureusement, & pousse quelquefois de plus de six pieds dans un été. Il donne en juin des fleurs blanches & douces, qui durent jusqu'en Septembre. On le multiplie de bouture, ou en couchant ses branches. Il croît dans toutes sortes de terreins. La saison de coucher en terre les jeunes branches de cette plante, est le mois de Septembre. Cette plante est si gracieuse, que *Bradley* dit qu'il ne croit pas qu'un curieux puisse se dispenser d'en avoir une grande plantation, soit pour la placer contre les murailles, ou des arbres, ou même pour en former des têtes régulieres que l'on conserve dans des pots.

Le *jasmin jaune* n'est pas si commun en Angleterre. L'odeur de ses fleurs est à-peu-près la même que celles des fleurs du *jasmin des Indes*.

Le *jasmin de Perse*, donne des fleurs d'une couleur pourpre. Il ne devient pas bien fort, mais supporte le mauvais tems, & fait une assez belle figure dans des bosquets parmi les autres arbrisseaux à fleurs. On peut le multiplier de boutures, ou en couchant ses branches, ou le greffer sur le lilas. Il se plaît dans une terre légere.

Les Anglois ont deux espéces de *jasmin d'Arabie*, l'un à fleurs simples & l'autre à fleurs doubles, toutes deux à fleurs blanches, demandant la même culture, qui fleurissent vers la fin du mois d'Août, & produisent, quand on les gouverne bien, une grande quantité de fleurs. Ces *jasmins* ne sont pas une plante tendre, l'humidité leur fait tort, mais ils résistent à la rigueur de l'hyver dans une serre, pourvu qu'on ne leur donne pas trop d'eau. On les met en plein air à la fin de Mai, ou au commencement de juin, & on les y laisse jusqu'au 20 d'Août. Le terrein dans lequel ils se plaisent le plus, est un mélange de deux parties de sable & d'une partie de terre nouvellement tirée de dessous le gazon.

L'arbre à caffé est une autre espéce de *jasmin* apportée de l'Arabie heureuse. Ses feuilles ressemblent à celles du châtaigner & sont toujours vertes, & ses fleurs, pour la figure & la couleur, à celles du jasmin ordinaire; mais l'odeur n'en est pas si gracieuse. Elles croissent en grappes, aux jointures & presqu'à l'extrémité des jeunes branches. Cette plante fleurit en Juillet & continue jusqu'au mois d'Octobre. Elle produit abondamment du fruit, qui reste sur l'arbre, avant que de mûrir, jusqu'au mois de Juillet suivant. Il est d'abord d'une couleur rouge foncé, & ressemble assez pour sa forme & sa grosseur, aux fruits du laurier-

cerise ; mais il y a deux amandes dans chaque fruit, qui se fendent par le milieu, comme les baies du laurier.

Il y a de ces *arbres à caffé* dans le jardin d'Amsterdam, qui ont dix-huit pieds de hauteur, & qui donnent du fruit. Les Hollandois ont d'abord tiré ces plantes de l'Arabie. Ils en ont ensuite planté à Batavia, & les y ayant multipliées, ils en on fait venir pour leur jardin d'Amsterdam, qui y fait si bien, qu'ils en ont envoyé plusieurs arbres à leur colonie de Surinam, aux Indes occidentales. Pour cultiver cette plante, les jardiniers d'Hollandois, se servent d'un terrein principalement de sable. Ils ne l'arrosent que rarement & en petite quantité, en hiver, mais beaucoup en été, sur-tout dans le tems des fleurs. Ils le sortent de la serre au mois de Juin : on lave & l'on nettoie les feuilles & les branches. On laisse la plante en plein air, jusqu'au commencement de Juillet, & on la renferme de nouveau dans la serre pour y fleurir. Ils en renouvellent la terre au mois de Juillet & d'Août, au moyen de quoi, elle profite très-bien.

Pour multiplier ces plantes de grain, on sépare les amandes qui se trouvent dans chaque coque ; & après en avoir ôté le mêlange qui est autour, on les plante aussitôt à deux pouces de profondeur dans des pots remplis de terre sablonneuse, que l'on plonge dans des couches. On entretient l'humidité, en arrosant fréquemment, & l'on tient toujours les vitrages bien fermés. Six semaines après avoir semé cette graine, les plantes commencent à paroître, & ont chacune deux ou trois feuilles avant l'arrivée de l'hiver. La graine de caffé ne leve pas, à moins qu'on ne la plante au sortir de dessus l'arbre.

Ainsi parle *Bradeley*, auteur Anglois, de l'*arbre à caffé*. Il nous apprend que cette plante, le *jasmin* d'espagne, celui des Indes, celui d'Arabie, & bien d'autres ne peuvent supporter le froid du climat d'Angleterre, & qu'on est obligé de les renfermer dans la serre pendant l'hiver.

JASPE, nom donné à des marbres d'une même qualité, mais de couleur rouge & verte. Les plus estimés sont ceux qui tirent sur une couleur de lacque ou de pourpre, & ensuite les incarnats & couleur de rose. Il y en a de verds, chargés de petites taches rouges, qu'on prise encore plus que les autres.

JASPE, *en terme de relieurs de livres*, c'est le vermillon & le verd, dont ils se servent pour marbrer la tranche des livres ..... *Faire le jaspe*, selon eux, c'est donner cette double couleur à la tranche.

Les fabriquans d'étamines à Amiens, appellent *étamines jaspées* de petites étoffes, qui ont demi-aune de large, sur treize à quinze aunes de long.

JASPÉE, *en terme de fleuristes*, se dit de plusieurs tulipes. La *jaspée Angloise* est tristamin rouge & jaune blanchissant. La *jaspée harlan* est tristamin couvert, semé de larmes rouges. La *jaspée marceau* est gris- lavandé, colombin & blanc. La *jaspée premiere* est rouge mort & chamois. La *jaspée ravascot* est rouge-pâle, gris de lin & blanc. La *jaspée S. Jean* est colombin, minime & blanc. La *jaspée truder* est tristamin rouge mort, & jaune blanchissant.

JATTE, espéce de sebille à pressoir, trouée par le milieu, placée à la renverse sur quatre pieds de bois, sur laquelle les

paſſementiersboutonniers fontavec des fuſeaux, ces gros cordons de ſoie, de fleuret ou de fil, qui s'employoient à faire des guides de chevaux de caroſſes, à pendre des luſtres, à attacher aux bras des cochers, pour les faire arrêter quand on veut .... *Jatte*, eſt une autre ſebille dans laquelle les ſculpteurs marbriers & ſcieurs de long mettent le grais battu, avec lequel ils ſcient & uſent les marbres & les pierres. Ils l'appellent auſſi *gale*. Les ſculpteurs s'en ſervent encore à détremper ce qu'ils appellent du *badigeon*, dont ils ſe ſervent pour réparer les défauts qui ſe trouvent dans les pierres ſur leſquelles ils travaillent. . . . Les relieurs ont une *jatte à colle* dont ils ſe ſervent pour coller les couvertures des livres qu'ils relient.

JAVART, maladie de cheval, qui eſt une tumeur qui ſe réſoud en apoſtume ou bourbillon. Elle ſe forme ſous le boulet, & quelquefois ſous la corne. Il y a trois ſortes de *javarts*, le *ſimple*, le *nerveux* & l'*encorné*; le premier eſt le plus ordinaire. Le *javart nerveux* eſt ainſi appellé, parce qu'il eſt au deſſous, ou au-deſſus, ou à côté du nerf. Il y en a de trois ſortes; le premier ſe forme ſous un des nerfs du paturon, l'autre deſſus; & le troiſieme, qui eſt dangereux, vient plus haut que le boulet, à côté du gros nerf, aux jambes de derriere: ſouvent les chevaux, après avoir été traités de ce dernier *javart*, en reſtent eſtropiés. Plus il eſt placé ſur le nerf, plus il eſt difficile à guérir. Le *javart encorné* eſt très-dangereux; il tient de la corne & de la couronne; & eſtropie ſouvent le cheval parce qu'il l'oblige à faire quartier neuf.

Le *javart ſimple* ſe guérit en faiſant ſortir le bourbillon. On prend pour cela gros comme un œuf de levain fait avec de la farine de ſeigle, deux ou trois gouſſes d'ail pilées, & une pincée de poivre. On démêle le tout avec du vinaigre, & on l'applique ſur le *Javart*. Ce remede eſt très ſpécifique, car en vingt-quatre heures il fait ſon effet. Au *javart nerveux*, qui eſt plus dangereux, à cauſe qu'il ne peut venir à maturité, étant trop enfoncé ſous le nerf, qui empêche l'effet du remède, on met une emmiellure blanche à laquelle on ajoûte de la térébenthine & de la farine de lin. On envelope tout le paturon avec cette compoſition. On charge la jambe juſqu'en haut, avec de la lie & du vin rouge toute froide. Elle enpêche la chûte des humeurs. Les maréchaux guériſſent le *javart encorné* avec le feu; enſuite ils mettent ſur le mal l'onguent avec la térébenthine, miel & tare. Quand le cheval ne boîte plus, & qu'il n'y a que la plaie, on met deſſus un bon onguent; ſi la chair n'eſt pas belle, il faut la toucher avec l'eau vulnéraire. Voyez, ſur ces différentes eſpéces de javart, dont les chevaux ſont attaqués, les livres qui traitent des maladies des chevaux.

JAVEAU, *en terme des eaux & forêts*, eſt une iſle faite nouvellement au milieu d'une riviere, par alluvion ou amas de limon & de ſable.

JAVELLE, *en terme d'agriculture* eſt du bled abbattu, qu'on laiſſe quelques jours ſur la terre en petit tas, pour le faire ſécher avant qu'on le mette en gerbe. Les épis doivent être tout d'un côté. Quand le tems eſt humide, le bled eſt plus long-tems en *javelles*. On laiſſe *javeller* le bled, pendant trois ou quatre jours, c'eſt-à-dire, on le laiſſe ſécher.

Javelle, ſe dit auſſi des petits fagots de ſarment, liés avec de l'oſier. On en voit beaucoup dans les pays vignobles. Rien de plus commode que les *javelles* pour allumer promptement du feu, chauffer du linge, &c. Dans le tems de la taille des vignes, on amaſſe ſoigneuſement ces *javelles* de *ſarment*. On appelle ce travail *ſarmenter*. Il y en a des groſſes & de petites, ſelon l'uſage des lieux.

JAUGE: art ou maniere de réduire à une meſure connue ou cubique, la capacité ou conſiſtance inconnue des divers tonneaux comme pipes, muids, demi queues, bärriques & autres vaiſſeaux ſervans à mettre du vin, de l'eau de-vie & autres liqueurs; enſorte que par la *jauge* on peut connoître au juſte combien chaque vaiſſeau ou futaille contient de ſeptiers, de pintes & d'autres meſures. L'inſtrument qui ſert à faire ces ſortes de réductions eſt ordinairement de bois & quelquefois de fer quarré, de quatre à cinq lignes de groſſeur, de quatre pieds deux ou trois pouces de longueur; longueur qui lui a été donnée, parce que la pipe, le plus grand de tous les vaiſſeaux propres à contenir des liqueurs, a ordinairement quatre pieds de long. La premiere dimenſion marquée ſur un des quatre côtés de ce bâton, eſt la longueur du pied de roi, contenant douze pouces, & chaque pouce douze lignes. Elle eſt marquée par deux points ſur chacun des quatre côtés du baton. Cette meſure du pied de roi eſt le fondement des autres qui ſont deſſus le bâton pour *jauger* toutes ſortes d'eſpéces de tonneaux. En Normandie, les commis des aides ont un certain ruban qu'ils appellent *jauge*, ſur lequel ſont marquées les mêmes dimenſions que celles du bâton de *jauge*, auſſi s'en ſervent-ils aux mêmes uſages. Il y a un autre inſtrument dont on ſe ſert pour la *jauge* des tonneaux ou futailles à liqueurs, particulierement de celles d'eau de vie. Cet inſtrument a pluſieurs noms, ſuivant les différens lieux & pays où il eſt en uſage. A Bordeaux, Bayonne, Hambourg, Lubeck & Emden, on l'appelle *verge*; à la Rochelle, Cognac, Iſle de Ré & dans tous le pays d'Aunis, *verte*; en divers lieux de la Bretagne & d'Anjou, *velte*; en Hollande, *viertel*, ou *viertelle*, & en quelques autres endroits *verle*. Cet inſtrument approche aſſez du bâton de *jauge*; c'eſt une eſpéce de broche ou verge de bois, de fer ou de baleine, recourbée à l'une de ſes extrêmités, dont la longueur eſt à-peu-près ſemblable à l'aune de Paris, qui eſt de trois pieds ſept pouces huit lignes. Sur cette broche ſont marqués de côté & d'autre les hauteurs & les diamétres de pluſieurs meſures égales & certaines d'eau de-vie, de vin ou d'autres liqueurs, dont on ſe ſert pour découvrir combien de telles meſures ſont compriſes dans un tonneau ce qui s'appelle, *verger* ou *jauger*.

Pour connoître le port & la capacité d'un navire & en régler la *jauge*, le fond de cale, qui eſt le lieu de ſa charge, doit être meſuré à raiſon de 42 pieds cubes pour tonneaux de mer. Chaque navire doit être *jaugé* auſſi-tôt qu'il eſt conſtruit, par les gardes jurés ou prud'hommes du métier de charpentiers, qui ſont tenus de donner leur atteſtation du port du bâtiment, laquelle doit être enregiſtrée au greffe de l'amirauté.

Jauge, chez les ouvriers en bas au metier, eſt un certain morceau de fer poli, étroit & plat, long de trois pouces de roi, en forme de petite régle, qui leur ſert à *jau-*

ger ou mesurer les métiers, pour connoître combien ils portent de plombs, depuis 18, 20, 22, 23, 24, 26 & 28 plombs, qui diminuent de grosseur, à proportion de leur nombre, chaque nombre devant se rencontrer juste dans la distance de trois pouces de roi que contient la *jauge*.

JAUGE, *parmi les marchands de fil de fer de laiton*, & *chez les maîtres chaînetiers*, est une espéce de mesure pour juger de la grosseur de ces sortes de fils, & en connoître le diametre. Cette *jauge* est d'acier, composée de plusieurs esses redoublées, & c'est l'espace qui se trouve entre la panse des deux esses, qui sert à mesurer le fil dont la grosseur est marquée à côté par un chiffre qui la désigne. Les marchands de fer de Paris, qui ne font que le commerce de ce fil, ne se servent de cette *jauge* que pour les espéces dont les numéros ne sont pas fixés, tels que sont les fils de Bourgogne, de Champagne & de quelques lieux d'Allemagne.

JAUGE, *parmi les charpentiers*, est une petite régle de bois, dont ils se servent pour tracer leurs ouvrages, & couper sur le trait.

JAUGE, *en terme de jardinier*, est un espace de terre qu'on laisse vuide après un labour profond. Il signifie aussi une fouille de tranchée, afin que dans cet espace on ait la commodité d'y jetter des terres qui sont à labourer, faisant ensorte qu'il reste une *jauge* pareille à la premiere, jusqu'à la fin de la tranchée, & alors on remplit cette derniere *jauge*, soit avec les terres qu'on a mises hors de la tranchée pour la premiere *jauge*, soit avec des terres prises d'ailleurs... *Jauge*, signifie encore *en terme de jardinier*, la mesure de la profondeur que l'on veut donner à une tranchée; & cette *jauge* est un bâton de longueur, semblable à celle de cette profondeur. Il faut toujours suivre cette mesure, pour entretenir la même profondeur & la même superficie sans y rien changer. Ainsi, dit la *Quintinie*, il faut avoir sans cesse la jauge, pour ne se point tromper en faisant la tranchée..... *A vive jauge*, se dit encore, *en terme de jardinage*, de la maniere de fumer un jardin amplement & abondamment.

JAUNE; c'est une des cinq couleurs, simples & matrices des teinturiers. La nuance du *jaune* est le *jaune naissant*, le *jaune citron*, le *jaune pâle*, le *jaune paillé*, le *jaune doré*. Les beaux *jaunes*, après avoir été bouillis avec alun & gravelle, se colorent avec la gaude, droge qui croit en France. Le bois *jaune* qui vient des Indes, fait un *jaune* tirant sur la couleur d'or. Le *jaune* des corroyeurs se fait avec de la graine d'Avignon & l'alun....On appelle *toiles jaunes*, de grosses toiles de ménage, qui viennent de dessus le metier & n'ont pas été au blanchissage. La toile de soie devenue *jaune*, se blanchit à la fumée du soufre.

JAUNE, *en terme de jardinage*, se dit des feuilles des arbres qui deviennent *jaunes* quand elles ne reçoivent plus l'eau de la séve. Mais des feuilles *jaunes* ne sont pas toujours la marque de l'infirmité d'un arbre. Il y en a qui se portent bien, quoiqu'ils aient des feuilles *jaunes*, ce qui peut arriver, quand les principales racines, qui se trouvent à fleur de terre, s'y sont altérées par les chaleurs de l'été. Voyez *Jaunisse*.

JAUNE: on a donné ce nom à plusieurs sortes de fruits.

Grosse jaune, est une espéce de figue

figue un peu teinte, & carnée dedans qui paroissent au printems & encore plus en automne. Elle ne sont guères délicates dans l'une & l'autre saison.

Grosse jaune tardive, est une espece de pêche qui, quand le tems est propre pour sa maturité, vient en Octobre; mais elle mûrit difficilement comme toutes celles de ce tems-là.

Jaune lisse, espéce de pêche qui vient au mois d'Octobre.

Jaune d'Italie; c'est la renoncule. Voyez *ce mot*.

JAUNISSE, épanchement de bile sur toute l'habitude du corps, qui change sa couleur naturelle en *jaune*. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

JAUNISSE *des feuilles*. Cette maladie vient souvent aux arbres, de la même cause que la foiblesse, c'est-à-dire, de ce que la terre est usée: alors il faut y mettre de la terre neuve, mêlée avec du fumier réduit, à-peu-près, comme du terreau; ou bien, sans découvrir les racines entiérement, on y met des cendres & de la suie de cheminée. Ces deux manieres sont très-bonnes pour les terres légeres. Pour les terres franches ou froides, le fumier de pigeon qui a été en tas pendant deux ans pour éteindre sa grande chaleur, y est très-bon. On le répand au pied de l'arbre épais d'un pouce, & au mois de Mars suivant on l'enterre par un bon labour. Faute de fumier de pigeon, on ôte la vieille terre de l'arbre pour y mettre de la terre neuve mêlée avec du fumier haché, & sur-tout au pied de l'arbre deux ou trois hottées de fumier de cheval à moitié pourri.

Si la *jaunisse* de l'arbre vient de ce qu'il est dans une terre humide, on prend du fumier de cheval un peu consommé; on fait un cerne autour du pied de l'arbre, on y met ce fumier qu'on couvre de terre, & l'arbre se ranime. Si la *jaunisse* vient de ce que l'arbre est planté dans une terre trop légere & trop séche, il faut au mois de Novembre, déchausser l'arbre, y mettre dessus des écurures de marc bien égouttées, des boues des rues bien reposées, du fumier de cochon ou autres engrais semblables. Ces secrets, qui sont des plus simples & des plus aisés à pratiquer, réussissent très-bien. Souvent un arbre devient jaune pour avoir donné trop de fruit, & parce qu'il manque de substance. Dans ce cas, il faut le décharger d'une partie de ses fruits, & apporter quelques secours à ses racines. Souvent des espaliers entiers de pêchers & de poiriers languissent, quoiqu'on leur ait donné tous les soins que demandent leur culture: pour y remédier on fait un cerne autour de chaque pied d'arbre, dant lequel on met quelques engrais qui lui conviennent; puis en le taillant on le décharge du bois superflu, & après avoir recouvert le trou où on a mis le fumier, on laisse agir la nature que ces engrais raniment bientôt. Il y en a qui font fouiller tout l'espalier à deux pieds de profondeur, & à trois ou quatre de largeur, observant, à mesure qu'on approche des arbres, de fouiller doucement autour de la motte, comme on fait pour celle d'un oranger qu'on encaisse; c'est là meilleure méthode qu'on puisse suivre & la plus infaillible, dit *la Quintinie*; il ne faut agir de même pour les buissons.

IBEIXUMA, arbre commun dans le Brésil, dont l'écorce gluante aux mêmes usages que le savon d'Espagne sans nuire au linge ni aux étoffes.

IBIBIRABA, autre arbre du

même pays dont l'eau des feuilles distillée est merveilleuse pour la distillation.

IBIRAPITANGA, arbre encore du Brésil, dont le bois sert pour teindre en rouge.

IBIS, oiseau adoré par les anciens Egyptiens, reconnu par les naturalistes modernes pour être la cicogne noire. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

ICACO; c'est un prunier de l'Amérique, dont il y a quatre espéces différentes. Il y en a une espéce aux Antilles, nommée *icaque*, dont le fruit, semblable à notre prune de damas, est fort estimé.

ICHARA-MOULI, racine des Indes orientales extrêmement chaude, & qui sert de remede contre la morsure des serpens.

ICHNEUMON, espéce de rat, qu'adoroient encore les Egyptiens; il est l'ennemi du crocodile & de l'aspic. Le célébre M. de Reaumur a donné le nom d'*ichneumon* à une espéce de mouche. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

ICHNOGRAPHIE, *en terme de géometrie*; c'est le plan géometral de toutes sortes de constructions.

ICHTHYOLOGIE; c'est l'Histoire naturelle des poissons, telle que celle d'*Artedi*, naturaliste Suédois.

IDEM; terme latin, assez souvent employé par les négocians, banquiers, &c. Dans leurs comptes, mémoires & inventaires, il signifie *de même*; ce sont plusieurs articles qui, chacun, ne sont composés que d'un *idem*. Ce qui fait entendre qu'ils sont semblables au premier, qui est exprimé tout au long.

JEAN-LE-BLANC, ou *Oiseau de Saint-Martin*, espéce d'aigle qui chasse aux alouettes; c'est le *pygargus* des Grecs & des Latins.

JEAN-LE-FEVRE: nom donné, par les fleuristes, à une tulipe rouge & jaune. *Jean-Gueret*, autre tulipe d'un beau violet & blanc.

JERUSALEM, espéce de pomme presque rouge par-tout, dont la chair ferme & de peu de goût quoiqu'assez sucrée, n'a rien de la mauvaise odeur, qui suit la plûpart des pommes. Elle se garde longtems, on la mange cuite & crue; si elle n'est pas des meilleures, elle n'est pas des plus mauvaises.

JET, *en terme d'arithmétique*, se dit plus du calcul, qui se fait aux jettons, que de celui qui se fait à la plume..... *Jet*, en terme de commerce de mer, s'entend de ce qu'on est obligé de jetter à la mer dans un péril éminent pour sauver le vaisseau.... *Jet*, chez les fondeurs, se dit des tuyaux de cire que l'on attache en plusieurs endroits du moule aussi de cire, d'un ouvrage qu'on veut fondre. Ces *jets* servent après que le moule a été vuidé de sa cire à porter & distribuer le métal fondu dans toutes les parties qu'elle occupoit auparavant. *Jet*, chez les mêmes fondeurs, est aussi une tringle de cuivre en forme de petit cylindre coupé en deux dans toute sa longueur, dont les fondeurs en sable se servent pour faire dans leur moule le canal ou conduit par lequel le métal doit être porté aux différentes piéces qu'ils veulent fondre. Chaque chassis a un *jet* au milieu des piéces qui se nomment le *maître-jet*; les autres se nomment *jets de traverse*... *Jet*, chez les ciriers-ciergiers, se dit de chaque cueillerée de cire fondue qu'ils jettent sur les mêches des cierges qu'ils fabriquent à la cuiller..... *Jet*, en terme de plombier, est un petit entonnoir de cuivre, qui est à un des bouts du moule à fondre des tuyaux sans soudure, par lequel on verse le metal fondu dans le moule.

JET, *en terme de fauconnerie*,

eſt une petite entrave qu'on met au pied de l'oiſeau. On l'attache d'envoi ou de retenue.

JET, *en terme de jardinage*, ſe dit de la branche ou tige que la nature pouſſe dans les plantes & les arbres. En coupant les tailles de bois, il faut laiſſer les *jets* de plus belle venue, au nombre de ſeize par arpent, pour les laiſſer croître en haute-futaie. On doit défendre l'entrée des beſtiaux dans les taillis nouvellement coupés, de peur qu'ils ne mangent le bourgeon ou le neuveau *jet*.

Dans les arbres fruitiers, on diſtingue deux ſortes de *jets*, les bons ou les mauvais. On ébourgeonne les derniers, & on laiſſe les autres pour les tailler l'année ſuivante. Entre les pêchers & les abricotiers ceux qui n'ont qu'un an de greffe, pourvu que le *jet* ſoit beau, valent mieux que ceux qui en ont deux.

JET, ſe dit auſſi des abeilles qui font une fois ou deux fois par an un nouvel eſſaim qu'on met dans de nouvelles ruches. Voyez *Eſſaim*.

JET D'EAU, *en terme d'hydraulique*, eſt un mouvement des eaux qui ſont élevées en l'air. Les *jets d'eau* ſont l'embelliſſement d'un jardin. Pour en avoir un, quand on a conduit l'eau juſques dans le baſſin, il faut percer le tuyau au centre du baſſin, qui eſt l'endroit où doit être le *jet*, y ſouder un montant, appellé *ſouche*, à l'extrémité de laquelle on ſoude encore une écroue de cuivre, ſur laquelle ſe viſſe l'ajutage. Les diverſes figures qu'on donne à cet ajutage, produiſent les différentes ſortes de *jets d'eau*, comme les *gerbes*, les *ſoleils*, les *pluies d'eau*, les *éventails*, &c. Mais la figure la plus ordinaire des ajutages eſt celle qui eſt en forme de cône. Il eſt mieux auſſi de ne leur donner qu'une ſeule ſortie, qui ſe régle ſelon la quantité d'eau qu'on a, ou qu'on veut employer. Un *jet d'eau*, pour être beau, doit être paſſablement gros, celui qui eſt trop petit, ne donne aucun agrément; il vaudroit mieux n'avoir qu'une piéce d'eau.

A deux pieds de la ſouche, ou environ on coupe le tuyau & on le bouche avec un tampon de cuivre à vis que l'on y ſoude. Quand il y a des ordures, on ôte ces tampons pour dégorger la conduite. Il n'eſt point néceſſaire d'enterrer les tuyaux de conduite, quand ils ſont venus au baſſin; il faut ſeulement les enfoncer deux ou trois pieds en terre pour les garantir de la gelée & les cacher aux voleurs. Leur diamettre doit avoir une certaine proportion avec celui de l'ouverture de l'ajutage, c'eſt-à-dire, que leur diametre doit être quatre fois auſſi grand. Par exemple, ſi l'ouverture de l'ajutage a un pouce de diametre, les tuyaux de conduite doivent avoir quatre pouces de diametre. Il faut obſerver la même proportion dans les plus grandes ou moindres ouvertures.

JETTÉE, *en terme de chandelier*, c'eſt le nombre de chandelles qu'on peut mouler d'une ſeule fonte de ſuif.

JETTER, *en terme d'arithmétique*, ſignifie compter, ſupputer, calculer. Ce terme n'eſt en uſage que pour le calcul qui ſe fait aux jettons.

JETTER, *en terme de fonderie*, c'eſt faire couler le métal fondu dans un moule préparé.... *Jetter en plâtre*, c'eſt remplir de plâtre bien ſaſſé, bien fin & très-liquide un moule ordinairement fait auſſi de plâtre, qu'on a tiré en morceaux de deſſus une ſtatue, ou un autre ouvrage de ſculpture, & que l'on raſſemble par le moyen de la chape..... *Jetter en terre* ou *en ſable*, c'eſt faire couler du métal entre deux tables couvertes de ſable

ou de terre de fondeur, dans lesquelles on a imprimé la figure qu'on veut qui y soit représentée. On se sert, chez les orfévres, des os de seiche, pour mouler & jetter de petits ouvrages d'or & d'argent.... *Jetter du plomb sur toile*, c'est se servir d'un moule ou table couverte de drap ou d'étoffe de laine, & par-dessus le drap d'une toile ou treillis bien tendu, pour y couler du plomb en lames très-minces. Les faiseurs d'orgues jettent ordinairement sur toile, l'étain dont il font plusieurs des tuyaux à vent de cet instrument de musique.... En terme de monnoie, *jetter l'or*, *l'argent* & *le cuivre*, c'est quand ils sont parfaitement en fusion, remplir les moules ou chassis de ces métaux. L'or en lames se verse dans le jet du moule, avec le creuset ou il a été été fondu. Pour verser l'argent & le cuivre, on se sert de grandes cuillers de fer à manche de bois, avec lesquelles on puise ces métaux ardens & liquides dans les creusets de fer où ils ont été mis en fusion.

JETTER UNE BRIDE, *en terme de manufacture de dentelles*, c'est l'arranger, la disposer, la faire pour remplir les vuides qui sont entre le toilé des dentelles & des points.

JETTER, *en agriculture*, *par* rapport aux arbres : on dit que les arbres *jettent*, lorsqu'ils poussent des bourgeons & qu'ils *jettent* du bois quand ils sont touffus. Les arbres commencent à *jetter* au printems & continuent jusqu'à l'hyver, que la séve étant dans un mouvement très-lent, ils ne ne peuvent rien pousser au-dehors. Les arbres jettent plus les uns que les autres, suivant le plus ou moins de force qu'ils ont. Cela dépend de la nature de l'arbre, du terrein plus ou moins bon, ou des soins plus ou moins grands du cultivateur.

JETTER, se dit d'un vieux essaim d'abeilles, qui en *jettent* de nouvelles.

JETTER, *en terme de vénerie*, on dit qu'un cerf *jette sa tête*, lorsqu'il mue, que son bois tombe, ce qui lui arrive ordinairement en Fevrier ou en Mars.

JETTER *un oiseau de poing*, c'est en fauconnerie, quand on le donne du poing sur la proie qui fuit.

JETTON ; petite piéce ronde, de métal, quelquefois d'ivoire, de nacres, de perles ou autres matieres légeres & précieuses, dont on se sert pour calculer quelques sommes, marquer son jeu, & à quelques autre usages. Aujourd'hui les *jettons* d'or, d'argent & de cuivre sont devenus des espéces de médailles, presque toujours frappés à l'honneur du roi régnant, avec son effigie d'un côté, de l'autre des devises & des légendes, qui rappellent quelque événement singulier ou glorieux de son régne, & avec le grennetis & le millésime, comme aux monnoies Les prevôt des marchands & échevins de la ville de Paris, & plusieurs officiers, comme les gardes du trésor royal, les trésoriers de l'extraordinaire & ordinaire des guerres, ceux de la marine, des parties casuelles, des bâtimens du roi, &c. font tous les ans frapper de nouveaux *jettons*, dont les devises faites par messieurs de l'académie des sciences & belles-lettres, ont raport à leurs fonctions, & au régne du roi. Ces *jettons* sont comme les *étrennes* que la ville & ces trésoriers vont présenter, le premier jour de l'an, au roi, à la famille royale, aux princes du sang, au chancelier, aux ministres & sécretaires d'état, dans des bourses composées de cent *jettons*, quel-

ques-uns, d'or & d'autres seulement en argent, suivant la qualité & la coutume. Il n'y a point de corps, à Paris, soit dans les premieres magistratures & dans les inferieures, soit dans les facultés, les communautés des marchands, ou celles des arts & métiers, qui n'aient leurs *jettons* d'argent, ornés de leurs devises. Les trois académies royales, qui ont leurs séance au Louvre, & celles de peinture & de sculpture, qui tient aussi ses assemblées, ont pareillement leurs *jettons*, distribués aux académiciens qui y assistent aux dépens du roi, & sur les fonds établis pour cette dépense. Tous ces *jettons* se fabriquent & se frappent avec des poinçons & des coins, comme les monnoies, & avec les mêmes machines. Le fabrique & la vente des *jettons* d'or, d'argent & de cuivre ne sont permis en France, qu'au garde de la monnoie des médailles ou balancier du roi, par plusieurs arrêts de la cour des monnoies, & lettres-patentes & arrêts du conseil.

JETTON, *chez les fondeurs de caracteres d'imprimerie*, on donne ce nom à une petite plaque de cuivre ou de léton très-mince, avec laquelle ils font la justification de leurs lettres nouvellement fondues. Ce morceau de cuivre ne ressemble en rien à un *jetton*. Il n'a pas plus d'un pouce-&-demi de longueur, & à peine une ligne d'épaisseur. C'est proprement la section d'un octogone, prise du millieu des deux faces opposées, qui sert comme de niveau, soit pour mesurer l'épaisseur des lettres sur le marbre, soit pour régler leur hauteur en ligne, sur l'instrument qu'on nomme *justification*.

JEU de FIEF, *en jurisprudence*, est l'exercice de la faculté que les coutumes ont accordés aux vassaux de disposer de la totalité ou d'une partie de leurs fiefs. Ainsi toutes les fois qu'un vassal aliene son domaine féodal ou une portion de ce domaine, il se *joue de son fief*. Voyez la *Collection de décisions nouvelles, & de notions relatives à la jurisprudence actuelle*, par M. DENISART, *tome I, page.* 648.

JEU-PARTI : *faire jeu-parti*, en terme de commerce de mer, c'est lorsque de deux ou plusieurs personnes, qui ont part à un même navire, il y en a une qui veut dissoudre la société, & qui demande en justice que le total appartienne à celui qui fera la condition des autres meilleure, ou qu'on fasse estimer les parts de chacun des associés.

JEU, *en terme de fauconnerie*; faire *jeu aux autours*, c'est leur laisser plumer la perdrix.

JEUX *d'eau*. Voyez *Jet d'eau.*

JEUNES *cerfs*. On nomme ainsi ceux qui sont à leur deuxieme, troisieme & quatrieme tête. Ils peuvent pousser jusqu'à huit, dix on douze andouillers, suivant les pays.

IEUSE. Voyez *Yeuse*.

IF : arbre toujours verd, qui ressemble au sapin & au pin, dont le bois est fort dur & rougeâtre, les feuilles très-étroites, longues d'environ un pouce, rangées des deux côtés des branches, ressemblantes à celles de sapin; les fleurs faites en petits bouquets ou chatons de couleur verd-pâle, composés de quelques sommes, remplis de poussiere tres-fine; taillés en champignon, & recoupés en quatre ou cinq crénelures. Ces chatons ne laissent aucune graine après eux. Les fruits naissent sur le même pied, mais en des endroits séparés. Ces fruits sont des baies molles, pleines de suc, creuses sur le devant, en grelot, & remplies chacune d'une semence. Ces racines

ſont courtes, grêles, & preſque à fleur de terre. Il croît, comme le ſapin, dans les montagnes & dans les lieux ſecs & pierreux. On ſeme la graine à l'ombre dans une terre légere : on n'en cultive guères que pour l'ornement des jardins. Par le moyen de la tonte, on lui donne toute ſorte de figure ; mais il eſt long-tems à lever : on l'éleve auſſi de bouture. La ſaiſon d'en ſemer la graine, eſt le mois de Septembre & celui d'Octobre. Cette graine ſe ſeme dans une terre bien ameublie, couverte d'un doigt épais de terreau, toujours à plein champ, & le plus à claire-voie qu'il eſt poſſible. Il y en a qui, avant de ſemer les *ifs*, en font tremper la graine dans l'eau juſqu'à ce qu'on remarque qu'elle ſe gonfle. Le ſecret eſt bon pour avancer la végétation. Lorſque les plants ſont levés, il faut avoir ſoin de les arroſer de tems en tems dans les grandes chaleurs, & d'ôter les mauvaiſes herbes qui croiſſent parmi. On les laiſſe dans cette pépiniere juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez forts pour être tranſplantés plus large dans un autre endroit. Si-tôt qu'ils ſont plantés à deux pieds l'un de l'autre, on les arroſe. Il faut donner tous les ans trois labours aux *ifs*, à meſure qu'ils croiſſent, & les y laiſſer cinq ans, tems où l'on commence à en tirer pour leur donner place dans les plates bandes des parterres & pour en former des paliſſades entieres. On les enleve en motte pour les tranſplanter ; & ſi c'eſt au loin, on les met, avec leurs mottes, dans des paniers ou mannequins.

Les grands *ifs* ne ſont plus à la mode, ſi ce n'eſt dans les grandes allées ou dans les parcs ; ceux des parterres n'ont pas plus de deux pieds de haut, taillés en pyramides, cela égaie plus les jardins, & on choiſit ceux qui viennent de graine. On réſerve ceux qui viennent de marcotes pour les paliſſades, & on les prend depuis deux juſqu'à quatre pieds de haut. Lorſque ces *ifs* conduits artiſtement le long d'un treillage, durant quelques années, & ayant pris leur forme, n'ont plus beſoin d'appui, il n'y a plus qu'à les tondre dans la ſaiſon. On fait auſſi des banquettes d'*ifs* entre les arbres ; & ils ſervent ainſi de décoration dans un boſquet, ſalle de verdure, clos ou autre piéce d'ornement. Les formes ordinaires qu'on donne aux *ifs* ſont coniques ou pyramidales : on en fait des haies, des ſéparations dans les jardins, & on en borde les boſquets ſolitaires. La culture de cette plante n'a pas la moindre difficulté. On ne riſque rien à les tranſplanter, ſur-tout ſi on en a émondé de tems en tems les racines, en creuſant tout autour, tandis qu'ils étoient dans la pépiniere. La ſaiſon de les tranſplanter eſt le mois de Septembre, ou bien auſſi-tôt que le tems eſt ſûr pendant le printems.

Les baies d'*if* donnent la dyſſenterie & la fiévre à ceux qui en mangent. On croît que ſes feuilles ſont un poiſon ſemblable à la ciguë, & que ſon ombre eſt pernicieuſe à ceux qui y dorment ; & le parfum de ſes feuilles fait, dit-on, mourir les rats.

IGEIGA ; c'eſt une eſpece d'arbre réſineux du Bréſil qui donne une eſpéce de maſtic, d'une odeur fort agréable.

IGNAME : Morin donne ce nom à une eſpéce de tulipe d'un rouge-mort, ſur un fond chamois, & très-fin panaché.

IGUANA, eſpéce de lezard d'Amérique dont la chair & les œufs ſont bons à manger, ainſi que celle de l'*iguaracu*, eſpéce de crocodile qui ſe trouve au Bréſil & au Mexique.

IL BAT L'EAU, terme dont les chaſſeurs du cerf uſent, quand la bête qu'ils chaſſent entre & donne de l'eau...... *Il va les chiens*, terme dont on parle aux chiens, lorſqu'ils chaſſent à la direction & à la prudence du piqueur.... *Il perce*, autre terme que le piqueur prononce, quand le cerf va en avant.

ILLUMINATION PITTORESQUE. Elle conſiſte à éclairer par des lumieres qu'on n'apperçoit point, des repréſentations peintes ſur des matieres tranſparentes.

ILVERT : nom d'une eſpéce de prune, dont la figure eſt ronde & la couleur verte.

IMAGE, empreinte d'une planche de cuivre ou de bois, gravée au burin, à l'eau forte ou au ciſelet, que l'on fait avec de l'encre des imprimeurs en taille-douce ſur du papier & du vélin, & quelquefois ſur du ſatin, c'eſt ce qu'on appelle *eſtampes*. Les graveurs, ſoit de l'académie royale de peinture, ſculpture & gravure, ſoit ceux qui ſont reçus maîtres de la communauté des peintres, ſculpteurs & graveurs de la ville & fauxbourgs de Paris, font un grand négoce de toutes ſortes d'eſtampes & images, particuliérement de leurs propres ouvrages : mais les vrais imagers, appellés autrement *dominotiers*, ſont ceux qui ont choiſi ce négoce; ils ſont du corps de la mercerie.

IMAL, meſure de grains dont on ſe ſert à Nancy. La carte fait les deux *imaux*.

IMMA, terre rouge qui ſert, en Perſe, aux teinturiers & aux peintres, & qui eſt comme le carmin que les femmes Perſanes emploient pour relever leur beauté.

IMMATRICULE, enrégiſtrement qu'on fait du nom de quelqu'un dans quelque regiſtre pupblic.

IMMEUBLES, biens en fonds, ou qui ſont préſumés avoir la nature du fonds. Il y a les *immeubles réels*; tels ſont les ſeigneuries, les juſtices, les bois, les terres, les vignes, les étangs, les marais, les iſles, les iſlots, les preſſoirs, les halles, les marchés, places vagues, terres vaines & communes, landes, bruyeres, garigues, pâtis, droits de bacq, de port, de péage, de travers, de paſſage, de minage, de meſurage, & enfin tout ce qui eſt attaché à la ſurface de la terre ou par ſa nature, comme les arbres, ou par la main des hommes, comme les maiſons & autres bâtimens. Il y a encore les *immeubles fictifs*; tels ſont les offices, & rentes conſtituées, &c.

IMMISCER, *en terme de palais*, avec le pronom perſonnel, ſignifie ſe mêler de l'adminiſtration de quelques affaires.

IMMONDICES, *en terme de chaſſe*, ce ſont les excrémens des chiens.

IMMORTELLE, dont les fleurs peuvent être gardées plusieurs années, ſans qu'elles ſe flétriſſent, d'où vient qu'on appelle cette plante *immortelle*; elle a une odeur forte & agréable; ſa graine eſt oblongue, rouſſe, garnie d'une aigrette, odorante & âcre; ſa racine eſt groſſe, ſimple, ligneuſe, d'une odeur approchante de celle de la gomme élémi. Cette plante eſt inciſive, apéritive & vulnéraire; elle ſe replante au mois de Septembre, comme les autres fleurs.

IMPARFAIT, *en terme de manufacture*, ſe dit d'une étoffe mal fabriquée, qui n'a pas toutes ſes façons & tous ſes apprêts.

IMPERATOIRE, plante ainſi nommée, à cauſe des grandes vertus qu'on lui attribue; ſa racine eſt groſſe quelquefois comme le pouce, ridée, garnie de quelques fibres, remplie d'une chair blanche, aro-

matique, d'un goût âcre, piquant la langue, & échauffant toute la bouche; ses tiges croissent de la hauteur environ de deux pieds; elles sont canelées, creuses, divisées en ailes, soutenant en leurs sommités des fleurs en parasol, dont chacune est à cinq pétales, blanches, disposées en rose; lorsque ces fleurs sont passées, il paroît un fruit composé de deux graines applaties, presqu'ovales, un peu plus grosses que celles de l'anet, rayées légérement sur le dos, & de couleur blanche; ses feuilles sont assez grandes, rangées trois à trois sur une côte branchue, terminée par une seule feuille, roides, divisées chacune en trois parties, découpées les unes légérement, les autres profondément. On ne se sert, en médecine, que de la racine de cette plante qui est propre pour la colique venteuse, pour l'apoplexie, pour la paralysie, pour la fiévre quarte, & elle entre dans la thériaque.

IMPERATRICE, prune, espéce de perdrigon; violet, tardif, qui ne mûrit qu'en Octobre, & est très-bon

IMPERIALE, autre espéce de prune qui se mange au mois d'Août. Elle est longue, violette, tirant sur le rouge; c'est la plus grosse de toutes les prunes. Il y a l'*impériale blanche*, une *rouge*, une *hâtive* & une *tardive*; elles sont toutes fort grosses... Il y a une plante dont les fleurs sont disposées comme en couronne, surmontées d'un bouquet de feuilles, ce qui lui a fait donner le nom de *couronne impériale*.... Les fleuristes donnent le nom d'*impériale* à une tulipe qui est d'un pourpre brun, un peu rouge & blanc de lait.

IMPERIALE: ce nom est aussi donné à une sorte de serge de trois quarts d'aune de large, mesure de Paris, qui se fabrique particuliérement dans le bas Languedoc.

IMPERIALE étoit une monnoie d'or, qui se fabriquoit en Flandres, & qui y valloit environ un cinquieme moins que le demi-louis d'or de douze livres de France.

IMPETRANT, *en terme de droit*, est celui qui a obtenu ou impétré quelque grace, quelque bénéfice, &c.

IMPOSITION, *en terme d'imprimerie*, est l'arrangement & la comparaison des pages que le compositeur a faites, & l'action de les garnir de leurs bois convenables.

IMPRESSION, empreinte, marque qui se communique par la forte *impression* d'un corps sur un autre; ainsi l'or, l'argent, le cuivre reçoivent celles des coins qui servent au monnoyage des espéces; c'est ainsi que la cire reçoit l'*impression* du cachet. C'est sur le plomb que les inspecteurs des manufactures, les visiteurs des douanes, les autres commis des bureaux des fermes font l'*impression* de leurs poinçons, & c'est pareillement ce que font sur diverses autres matieres les artisans qui, par leurs statuts, sont obligés de marquer leurs ouvrages.

IMPRESSION, *en terme de librairie*, a plusieurs significations. 1° Il s'entend des caracteres, & des lettres représentées avec de l'encre noire ou de la rosette, sur du papier ou de vélin pour en faire des livres, 2° des livres même tout imprimés, 3° de la quantité de fois qu'un livre a été imprimé, 4° du nombre des feuilles ou exemplaires qu'on en a tiré. Dans ces deux derniers sens, on se sert aussi du terme *édition*. On dit une *belle impression*, pour dire des caracteres bien nets, imprimés avec de bonne encre & sur de beau papier. *Premiere, seconde impression*, &c. s'entend

de la premiere ou seconde fois qu'un livre a été mis sous presse ; & une *impression forte* & une *impression foible*, sont celles dont on a tiré beaucoup ou peu d'exemplaires.

IMPRESSION, parmi le graveurs imagers & imprimeurs en taille-douce, est l'empreinte que les planches de cuivre ou de bois, gravées au burin ou à l'eau-forte, laissent sur le papier ou le vélin, après qu'elles ont été frottées d'un noir & d'un rouge préparés ; & qu'elles ont passé entre les rouleaux d'une presse.

IMPRESSION : dans les manufactures de taffetas, satins, toiles de coton, &c. est l'art, à la maniere des indes, d'y représenter, par le moyen de certains moules de bois de poirier, taillés, gravés en relief, divers desseins de personnages, d'animaux, de fleurs & de grotesque qu'on releve ensuite d'autres couleurs avec le pinceau.

IMPRIMERIE ; c'est vers l'an 1440, jusqu'en 1450, que l'*imprimerie* fut inventée à Mayence ; cet art utile se répandit bientôt dans une partie de l'Europe. Harlem, Strasbourg l'eurent de bonne heure. En 1468, on vit sortir un livre de l'*imprimerie Angloise*. Venise commença à l'imprimer en 1470 & 1471. & sous la dixieme année du regne de *Louis XI*, (1470) l'*imprimerie* passa en France. Dans tous les lieux de l'Europe où l'*imprimerie* s'étoit répandue, on ne vit d'abord que des *impressions* de livres latins, ou en langue vulgaire, d'abord en *caracteres romains*, ensuite en *gothique*, & depuis en *italique* ; & en 1481, peut-être dès 1476, on fondit en Italie des caractéres grecs. L'*imprimerie* grecque ne fut bien établie à Paris, qu'en 1507. Les *impressions* en langue & en caracteres hébraïques parurent en Italie presque en même tems que les grecques. On vit des éditions hébraïques faites à Paris, en 1508.

Deux sortes de principaux ouvriers travaillent à l'*imprimerie* ; les uns sont les *compositeurs* qui, arrangeant & plaçant les lettres sur les formes, les mettent en état d'être envoyées à la presse ; les autres sont les imprimeurs, c'est-à-dire, ceux qui font rouler la presse, qui noircissent les formes avec l'encre d'*imprimerie*, qui tirent les feuilles imprimées ; & correcteur d'*imprimerie*, est celui qui corrige les premieres épreuves des feuilles, & sur les corrections duquel le compositeur corrige ou remanie sa forme. Voyez, au mot *Imprimerie*, les *Dictionnaires Encyclopédique & de commerce*.

On entend aussi par *imprimerie* le lieu ou les villes où on imprime. En ce sens, on dit, l'*imprimerie du Louvre*, l'*imprimerie de Paris*, de Rome, de Venise, &c. On se sert encore de ce mot, pour distinguer de quels imprimeurs sont les ouvrages.

L'*imprimerie* Chinoise est bien différente de celle des Européens. on *imprime*, à la Chine, des livres avec des planches gravées à la maniere de celles dont on se sert en France pour les ouvrages de dominoterie.

IMPRIMEUR. Il y a, à Paris, plusieurs corps & communautés de marchands & d'ouvriers à qui l'on donne la qualité d'*imprimeurs*.

Les *imprimeurs de livres* font un corps considérable avec la librairie, tout-à-fait dépendant de l'université & du recteur, & censés & reputés du corps de l'université. Voyez *Librairie*. Le nombre des *imprimeurs* qu'il doit y avoir dans chaque ville du royaume, est fixé par l'arrêt du conseil rendu le 31 Mars 1739.

Les *imprimeurs en taille-douce* n'étoient que de simples compagnons

que les graveurs & imagers de Paris avoient chez eux pour faire rouler les presses de leur imprimerie. Ils ont été érigés en corps de jurande, par la déclaration du 17 Février 1692. En 1694 ils reçurent leurs statuts, & leur communauté fut formée, gouvernée par deux syndics.

IMPUBERES, sont les enfans qui n'ont point encore acquis l'âge de puberté, qui est de quatorze ans pour les mâles, & douze ans pour les filles. Lorsque les enfans sont venus à cet âge, on les nomme *adultes*. Les *impuberes* ne peuvent ni tester, ni contracter mariage; mais ils peuvent recevoir des legs & autres libéralités.

IMPUTATION, *en terme de commerce*, est la compensation d'une somme avec une autre, ou déduction d'une somme sur une autre.

INCARNAT, couleur rouge très-vive, ainsi nommée de la ressemblance qu'elle a avec de la chair vive nouvellement coupée, en quoi elle differe de couleur de chair qui est plus pâle, & qui ressemble à de la chair, couverte de sa peau blanche, & animée d'un vermillon naturel. Il y a le réglement du mois d'Août 1669, pour la teinture des soies, laines, & fils en *incarnat* & couleur de rose.

Les fleuristes donnent le nom d'*incarnat* à plusieurs œillets qui sont, le *beau d'aumont*, le *benjamin*, le *duc de Florence*; le *feu de ligny*, le *feu & blanc*, le *grand incarnat*, le *grand halbardier*, le *grand turc*, l'*hippolyte*, l'*incarnat impérial*, l'*incarnat caron*, l'*incarnat cezille*, l'*incarnat de fremnes*; l'*incarnat bailly*, l'*incarnat blonne*, l'*incarnat d'Ath*, l'*incomparable*, le *monstre pâle*, le *polyphile*, le *sauvage*, le *tertio de Paris*, le *victorieux*, appellé aussi le *flamboyant*, & l'*incarnat à doubles feuilles*, ou le *petit sauvage*. L'*incarnat d'Ath* est un œillet incarnadin sur un fond blanc. Il porte une très-large fleur, fort détachée & tranchée de gros panaches. L'*incarnat blonne* est pâle, mais le blanc très-fin; c'est un très-gros œillet garni de feuilles, & il a un panache fort détaché. L'*incarnat caron*, nommé aussi le *grand étendard* a son blanc fort fin, ses panaches assez gros; sa plante est vigoureuse, d'un beau verd, & il est petit & fort rond. L'*incarnat cezille* est un gros œillet d'un *incarnat* pâle, garni de feuilles & sujet à crever; son blanc est assez fin, sa plante forte & abondante en marcote; sa fleur est hâtive. L'*incarnat de fremnes*, est un *incarnat* dont le panache est assez régulier: mais il est suivi de quelques mouchetures qui en diminuent la beauté. Le *grand incarnat*, nommé aussi *incarnat royal* & *incarnat impérial*, est un *incarnat* pâle, dont les panaches ne sont pas gros; mais il n'est pas fourni de feuilles. Il est tardif & porte graine; sa plante est si vigoureuse, que ses fanes sont presque semblables à celles du poireau; elles sont quelquefois atteintes de tâches roussâtres; il ne casse point, en lui laissant cinq ou six boutons sur son principal dard: il se trouve à Lille, dit *Morin* dans sa culture des fleurs. L'*incarnat bailly*, est un gros *incarnat* sur un fin blanc, large, & qui ne creve pas, en lui laissant cinq boutons; sa fleur est assez bien tranchée & sa plante vigoureuse.

INCENDIE: les *incendies* peuvent arriver de trois manieres, sçavoir, par malice, par négligence ou par force majeure. L'action qui résulte de l'*incendie* de la premiere espéce se poursuit criminellement par la voie extraordinaire; & non seulement, dans ce cas-là, les *incendiaires* sont tenus des pertes qu'ils occasionnent, tant dans les lieux où

ils ont mis le feu, que dans les maiſons voiſines qui ont ſouffert de l'*incendie*; ils ſont en outre punis de mort. Lorſque l'*incendie* arrive par une force majeure, comme par une guerre, par le feu du ciel ou par un autre cas fortuit, perſonne n'en eſt garant; mais quand l'*incendie* arrive par la faute groſſiere, même légere, de ceux qui habitent une maiſon; ils en ſont reponſables, ils doivent même indemniſer les voiſins des dommages & des pertes que ceux-ci ſouffrent.

INCIDENT, *en terme de palais*, eſt une conteſtation qui arrive à l'occaſion d'une autre. Souvent les *incidens* ſe décident avant la cauſe ou le procès principal.

INCISER *le verre*, c'eſt, *en terme de verrerie*, le couper, ſoit pour le ſéparer de la felle ou ſarbacane, ſoit pour en retrancher l'autre extrêmité oppoſée à celle de la felle, ſoit enfin pour l'ouvrir d'un bout à l'autre pour en faire du verre en table.

INCLUS, terme aſſez en uſage parmi le marchands. On dit : on lui a donné terme pour payer ce billet juſqu'au deux du mois d'Août *inclus* ou *incluſivement*.

INCOMPETENCE : ce mot oppoſé à *compétent*, ſignifie, en juriſprudence, celui qui n'a pas le droit ni le pouvoir de connoître ou de décider quelque choſe. Un juge, par exemple, *eſt incompétent*, quand on porte devant lui des conteſtations ou des demandes qu'il n'a pas droit de juger, ou dont la connoiſſance ne lui eſt pas attribuée.

INCULTE, *en terme d'architecture*, ſe dit de terres en friche & qu'on a négligé de cultiver.

INDE : *Bois d'Inde* propre à la teinture; c'eſt le cœur du tronc d'un arbre qui croît en abondance dans pluſieurs iſles de l'Amérique, particuliérement dans celle de Campeſche, de la Jamaïque & de Sainte-Croix, d'où il eſt appellé *bois de la Jamaïque & de Campeſche*; cet arbre monte très-haut & devient très-gros, mais plus ou moins, ſuivant qu'il rencontre une bonne ou mauvaiſe terre. Il jette de profondes racines, & s'éleve fort droit; ſon écorce eſt déliée, douce & unie par-tout; il fleurit une fois l'an, au tems des pluies, ſon fruit n'eſt guéres que de la groſſeur d'un pois; ſon goût eſt âcre & piquant, approchant du clou de girofle. Le bois, les feuilles, le fruit de cet arbre ſont fort eſtimés; le bois ſert pour la teinture en violet ou en noir : on ſe ſert de ſes feuilles en médecine; le fruit eſt un véritable aromat qui peut ſuppléer au girofle, à la muſcade & à la canelle; les Anglois & les Hollandois s'en ſervent. Les premiers l'appellent *poire de la Jamaïque*, & les ſeconds *ammomi*. Les Américains en mettent dans leur chocolat, & le nomment *malaquette*.

INDE, eſt encore une drogue propre à la teinture, faite avec les feuilles d'une plante ou arbriſſeau apppellé *indigo* ou *anil*. Voyez *Indigo*.

INDEMNITÉ, dans le commerce, c'eſt dédommagement ou promeſſe de dédommager.

INDEX; les négocians & teneurs de livres donnent ce nom à un livre compoſé de vingt-quatre feuilles qui ſe tient par ordre alphabétique, dont on ſe ſert pour trouver facilement, ſur le grand livre les *folio* où ſont débitées & créditées les différentes perſonnes avec leſquelles on eſt en compte ouvert.

INDIENNE, toile peinte des Indes orientales, telles que les perſes & les pekins. Ce ſont les plus belles, les plus rares & les plus chères, de diverſes couleurs & figures, qui ſert à faire des robes de

femmes. & des robes de chambre d'hommes. On peint encore, en Hollande, en Angleterre & ailleurs des toiles de coton estimées suivant la finesse de la toile & de couleurs employées aux mêmes usages que les premieres, & même à faire des ameublemens d'été.

INDIENNE : les maitres tabletiers-peigniers nomment des *peignes à l'indienne*, des peignes à dents fines de deux côtés, mais qui ne sont pas également enfoncées.

INDIENNE est aussi une étoffe, partie soie & partie laine, qu'on fabrique à Amiens. Les piéces, suivant le réglemens de 16 6, doivent avoir un pied & demi un pouce de roi de largeur, & vingt & une aune un quart à vingt & une aune & demie de longueur.

INDICES, *en terme de jurisprudence*, sont les conjectures qui résultent des circonstances non-pas certaines & nécessaires, mais probables, qui peuvent n'être pas véritables, mais qui du moins sont nécessairement accompagnées de vraisemblance. Il y a deux sortes d'*indices*, les uns de droit, les autres de fait. Les *indices de droit* operent une preuve concluante, mais les *indices de fait* n'operent qu'un commencement de preuve. Voyez *la collection de la jurisprudence actuelle*, par M. DENISART.

INDICROSE, ou ROSE INDIQUE, nom que les fleuristes donnent à un des plus beaux oeilletsqui se puisse rencontrer dans lescouleurs douces. Il est fort large, extrêmement rond, garni de feuilles. Son blanc de lait, se panaches gros & fort détachés, paroissent d'abord de couleur de cerise, ensuite de couleur de rose, & sur la fin de couleur de chair. Il ne creve pas, si on lui laisse cinq ou six boutons ; sa plante porte un large feuillage vigoureux. Il est cependant sujet aux taches, qui paroissent d'abord comme le blanc, mais qui n'ont rien de méchant. Ses marcotes ontpeineà prendre racine & sont sujettes à la pourriture. Sa fleur est printannière. Il faut le planter en automne, & le préserver des trop grandes pluies.

INDIGO, drogue propre pour la teinture, faite des feuilles & des tiges de la plante ou arbrisseau nommé *indigo*. Il vient de graine & croît environ de deux pieds & demi de haut, Ses feuilles sont petites, rondes comme celles du buis, & de couleur de verd naissant, tirant un peu sur le jaune, quand elles approchent de la maturité. Sa fleur, qui est rougeâtre, semblable à celle des pois, produit des gousses longues & recourbées en faucille, qui renferment une petite semence de verd d'olive.

L'*Indigo* demande une bonne terre grasse, unie & qui ne soit point trop séche. Mangeant ou dégraissant beaucoup le terrein où on le cultive : on le plante seul, & l'on a encore la précaution d'arracher les herbes qui croissent autour, lorsqu'il commence à pousser, & jusqu'à ce qu'il soit en parfaite maturité. Toute saison est bonne pour le semer, mais non pas dans un tems trop sec La graine étant mise en terredans un tems humide, leve au bout de trois ou quatre jours, & dans deux mois la plante mûrit entiérement & est en état d'être coupée. Après la premiere coupe elle repousse, & on peut continuer de la couper, de six semaines en six semaines, environ, supposé que le tems soit pluvieux; car si l'on coupoit en tems de sécheresse, on perdroit les pieds de la plante, qui, quand ils sont bien ménagés peuvent durer deux ans; après quoi il les faut arracher. L'*indigo*, qui est la sixieme de couleurs pri-

mitives & qui eſt un violet bleuâtre très-vif & très-brillant, n'eſt autre choſe que la fécule qui ſe tire de la plante, par le moyen de l'eau ſouvent braſſée.

L'*indigo* vient des Indes orientales & des Indes occidentales; c'eſt apparemment d'où cette drogue a pris ſon nom. Le meilleur, dit-on, eſt celui à qui l'on donne le nom de *ſarquiſſe*, d'un village ſitué à 80 lieues de Surate proche d'Amadabat, ville importante de l'Empire du grand Mogol. Il s'en fait auſſi aux environs de Biana, d'Indoua & de Coſſa près d'Agra. Il y en a encore dans le royaume de Golconde, & les Hollandois en apportent de Brampour & de Bengale. Aux Indes occidentales, il ſe fait de l'*indigo* dans pluſieurs endroits de la terre ferme, particuliérement aux iſles Antilles. Mais le meilleur *indigo* vient de Guatimala de S. Domingue & de la Jamaïque. Les épiciers droguiſtes donnent la préférence aux indigots d'Orient & à ceux de la terre ferme de l'Amériqueſur celuiqui ſe fabrique aux iſles Françoiſes. Le bel *indigo* eſt par morceaux plats, d'une épaiſſeur raiſonnable, moyennement dur, net, nageant ſur l'eau, inflammable, de belle couleur bleue ou violet foncé, parſemé en dedans de quelques paillettes argentées, & doit paroître rougeâtre en le frottant ſur l'ongle.

L'*indigo* ſert aux peintres & aux teinturiers. Ces derniers l'emploient avec le paſtel & la vouede pour faite leur bleu.

INDIMION, œillet piqueté de brun, ſur un fin blanc large. Il ne caſſe point. Sa plante eſt d'un beau verd & n'eſt point ſujette aux maladies. Il ſe trouve à Lille. Quatre boutons lui ſuffiſent.

INDIQUE : nom d'une anemone dont les grandes feuilles ſont de couleur de chair, mêlée d'incarnat la peluche céladon blanchiſſans, mélée de rouge.

INDIRE *aux quatres cas*, en terme de fief, c'eſt le privilege que certains grands ſeigneurs, ont de doubler leurs rentes & le revenu de leurs terres en quatre cas, qui ſont, 1°. le voyage d'Outremer, 2°. nouvelle chevalerie, 3°. le ſeigneur priſonnier de guerre, 4°. le mariage d'une fille. Aujourd'hui il y a peu de terres qui jouiſſent de ce droit.

INDIVIS, *en terme de pratique*; poſſéder un héritage *par indivis*, c'eſt le poſſéder en commun. Tous propriétaires d'une même choſe par *indivis*, ont un droit qui s'étend ſur la totalité & en même tems ſur chaque partie de la choſe : c'eſt ce que les juriſconſultes appellent *talem in toto & totum in qualibet parte*. Voyez *la juriſprudence actuelle de* M. Deniſart.

IN-DOUZE, *terme de libraire & d'imprimeur*; c'eſt un livre dont chaque feuille pliée en douze parties fait douze feuillets qui ſont vingt-quatre pages.

INDULT : ce nom ſe donne à certains reſcriptsque le pape accorde relativement à des bénéficiers. Il y a deux ſortes d'*indults*, les uns *actifs*, les autres *paſſifs*. Les *indults* actifs, ſont des graces accordées par les papes aux cardinaux, & quelques autres collateurs de bénéfices, en conſéquence de quoi ces collateurs peuvent conférer librement les bénéfices dépendans de leur collation ſans pouvoir être prévenus durant les ſix mois qui leur ſont accordés par le concile de Latran. Le Pape, en accordant ces *indults*, s'exclut lui-même du droit de prévention que lui donne le concordat. Pour l'*indult paſſif* c'eſt véritablement une grace expectative tel eſt celui accordé à M. le chancelier

& à tous les membres du parlement de Paris : par le moyen de ce droit, chacun d'eux peut obtenir un bénéfice sur le collateur ou patron ecclésiastique, auquel la nomination du roi est adressée. Voyez *la jurisprudence actuelle de* M. Denisart.

INFANTE : nom que *Morin* donneà une tulipe isabelle, fouettée de blanc.

INFEODATION : c'est quelque chose donné en fief, c'est aussi la possession d'un fief acquise au vassal par la réception à foi & hommage par le seigneur.

INFIRME, *en jardinage* : on dit qu'un arbre est *infirme*, quand il meurt quelques grosses de ses vieilles branches, ou quand l'extrémité de ses jets séche, ou quand il n'en fait aucuns, ou quand il demeure galeux, plein de chancres & de mousses, quoiqu'il fleurisse beaucoup, mais sans fruits, ou s'il en noue, ne donnant que des fruits petits, pierreux & mauvais. Voyez *Maladie des arbres*.

INOCULATION, C'est une méthode par laquelle on communique la petite vérole aux enfans & aux adultes. Voyez comme se fait cette expérience *phisico medicale*, dans le *Dictionnaire de santé* & celui de *phisique*. Le parlement de Paris a donné, le 8 Juin 1763 un arrêt qui ordonne que la faculté de médecine de cette ville sera tenue de s'assembler pour donner un avis précis sur l'*inoculation*, ses avantages ou inconvéniens, & sur les précautions auxquelles il conviendroit d'assujettir ceux qui pratiqueroient l'*inoculation* ou qui la recevroient, supposé qu'elle dût être permise ou tolérée, que cet avis seroient remis au procureur général du roi, pour être communiqué à la faculté de théologie, qui s'assemblera en conséquence, & donnera suivant ses usages son avis sur le même objet, lequel sera de même remis au procureur général du roi, pour être pris par la cour, sur cet avis, telles conclusions qu'il appartiendra.

INQUANT, *vieux terme de commerce*, qui signifie ce qu'on entend présentement par vente à l'encan. On dit encore en Bretagne *inquanton*, pour *vendre à l'encan*.

INRAMO, sorte de coton en masse & non filé, qui se tire du Levant & d'Egypte, par la voie du Caire.

IN-SEIZE, *en terme d'imprimerie*, se dit des livres dont les feuilles sont pliées en seize feuillets & en trente-deux pages.

INSECTES : il y en a une infinité qui gâtent les plantes. Dans de certaines années, la campagne en est entierement désolée. Il n'y a point de reméde naturel pour une corruption si générale, qui détruit les plus belles espérances du laboureur. Nous parlons à leurs articles des différentes espéces d'insectes qui ravagent les plantes potageres & les arbres fruitiers, & même les moissons. Pour la guérison de leurs morsures, voyez *le Dictionnaire de santé*.

INSINUATION, *en jurisprudence*, est l'inscription de certains actes sur les regiltres publics, & qui est ordonnée pour empêcher les fraudes qui pourroient préjudicier à des tiers, si on tenoit secrets certains actes qui doivent être publics.

INSLACH, *terme Flamand*, qui signifie les fils d'or & d'argent, de soie ou de laine, dont on fait la trême de tapisserie de haute-lisse. Dans les manufactures Françoises, on se sert du terme d'*assure* pour signifier la même chose. Voyez *Haute-lisse*.

INSOLVABLE, qui n'a pas de

quoi payer. Le bénéfice de la cession de bien a été introduite en faveur des personnes devenues *insolvables* pour les sauver de la dureté & de la persécution de leurs créanciers. Il y a cependant des cas où, tout *insolvable* que l'on soit, on ne peut pas même jouir de cette triste ressource.

INSPECTEUR; c'est celui qui est commis, pour avoir soin de la conduite de quelqu'un, ou de l'execution de quelque chose. Les *inspecteurs* des manufactures sont des personnes préposées de la part du roi, pour avoir inspection sur les ouvriers qui travaillent en étoffes ou en toiles, soit sur les métiers des manufacturiers, soit sur ceux des particuliers. Ils sont chargés de veiller à ce que les ouvriers se conformentaux arrêts & réglemens concernant les largeur & longueur des étoffes qu'ils fabriquent, & qu'ils n'y emploient que les matieres ordonnées & permises.

Les maîtres & gardes, jurés ou esgards des corps & communautés ont droit de visite & d'inspection sur les marchands & ouvriers de leurs corps & communautés. Il y a en France des *inspecteurs* pour les manufactures de laine & de soie, & des *inspecteurs* pour les toiles. Les départemensdes premiers sont la douane de Paris, la halle aux draps de la même ville, Calais, S. Valerey, Beauvais, Crevecœur & Granviller, Aumale, Amiens, Rouen, Alençon, Caën, Nantes, S. Malo, Tours, Beuvry, Orléans, Poitou, Auvergne, Limousin & Xaintonge; Bordeaux, Montauban, Rouergue & Quercy; Toulouse, Montpellier, Carcassone, Nîmes, Castres & S. Pons; Dauphiné, Dijon, Troyes & Châlons; Rheims Sedam, Mets.... Les départemens des *inspecteurs* des toiles sont Rouen, Caën, Alençon, Bretagne, Laval, Lyonnois & Beaujolois.

INSTAR, mot latin qui signifie à l'imitation, à la ressemblance d'une chose. On dit par exemple, *dans le commerce*: La manufacture des draps de Sedan a été établie pour en fabriquer en France, à l'*instar* de ceux de Hollande, & les serges de Gournay & d'autres endroits, à l'*instar* de celles de Londres.

INSTITOIRE, *en terme de marchand*, est l'action donnée contre le maître, pour raison de ce qui s'est fait en son nom, par son commis ou son facteur.

INSTITUTION *contractuelle*; c'est, *en jurisprudence*, une disposition qui fait un héritier, indépendamment de la loi, & qui, dans nos mœurs, ne peut se faire que par un contrat de mariage en faveur de l'un ou des deux futurs conjoints.

INSTRUCTION: on entend par ce mot, préceptes, enseignemens, ordres donnés pour l'exécution d'une chose, soit de bouche ou par écrit. Les marchands négocians, banquiers, entrepreneurs de manufactures & tous ceux engagés dans un commerce qui demande nécessairement des relations & des correspondances, ont des commis, des agens, des facteurs, des commissionnaires, conducteurs d'ouvriers, à qui ils donnent leurs *instructions*, particulierement par écrit, pour les achats, ventes, envois de marchandises, remises, réceptions d'argent, acceptation payement de leurs lettres de change..... *Instruction* se dit encore *dans le commerce*, des mémoires dressés & imprimés par ordre de la cour, pour l'exécution des réglemens faits en divers tems, pour les manufactures, & la bonne fabrique & teintures des étoffes qui s'y font, ou des matieres qui y sont em-

ployées. . . . . *Instruction* est aussi un mémoire particulier & convenable aux fonctions de chaque inspecteur des manufactures, qu'il reçoit de la main du ministre ou du chef du conseil du commerce, lorsque la Cour le charge d'un département & inspection, soit pour les laineries, soit pour les toiles. . . Il y a aussi quelques inspecteurs, chargés d'*instructions secretes*, mais dont ils ne doivent rendre compte qu'à la cour.

INSTRUMENT, c'est ce qui sert pour faire quelque ouvrage. Du plus grand nombre des instrumens ou outils propres aux manufactures aux méchaniques, aux arts & métiers, dont il y a communauté, établie à Paris en corps de jurande. On donne dans ce Dictionnaire l'explication & l'usage dans leur ordre alphabétique, ou au sujet principal pour lequel il est employé. On se contente donc de dire ici, 1°. que ce qu'on appelle *instrument* de mathématiques, soit pour des opérations de geométrie, ou des observations d'astronomie, sont le compas, la régle, le niveau, le rapporteur, le quart de cercle, le compas de proportion, l'astrolable, le pédometre, le pantometre, les planispheres, le boussoles & tant d'autres machines & *instrumens* anciens & nouvellement inventés. 2°. Que les *instrumens* de musique qui servent à produire quelque harmonie sans le secours de la voix, sont de trois sortes; les uns appellés *instrumens à corde*, comme le luth, le tuorbe, la harpe, &c. Les autres nommés *instrumens à vents* comme les orgues, la flûte, le hautbois, les clarinettes, les fifres &c. & ceux qui se frappent avec un bâton ou avec la main qu'on appelle *instrument de percussion*, tels que le tambour, les tymbales, &c. Il y a à Paris une communauté de faiseurs d'*instrumens* de musique; & une de faiseurs d'*instrumens* de mathématiques.

INTENDANCE: en général, ce mot signifie charge, commission, pouvoir qu'on donne à quelqu'un pour avoir inspection sur certaines affaires. Il y a des *intendances* des finances, du commerce, des armées du roi, de marine, des bâtimens, &c.

INTERDITION, *en jurisprudence*: l'homme, dans son bas âge est asservi par la loi à ses parens, à ses tuteurs & curateurs, & eu égard à sa foiblesse, à son incapacité, à son défaut d'expérience, il ne dispose de rien. Dans un âge plus avancé, cette même loi ne le perd point encore de vue; un homme majeur, dont la démence ou la dissipation, ou la prodigalité, ou l'incapacité à gouverner ses affaires, ou la foiblesse à succomber aux premiers efforts de la séduction, est connue, bien prouvée & authentique; cet homme majeur, dis-je, sans être dépouillé entiérement de sa liberté, est au moins empêché par la loi d'en abuser, jusqu'à un excès qui lui deviendroit funeste. Ainsi, cette même loi, contre ces mêmes majeurs, prend différentes précautions pour empêcher qu'ils ne dissipent leurs biens, lorsqu'elle a reconnu qu'ils sont incapables de les conserver. Elle *interdit* les uns absolument, & leur ôte toute disposition: elle met les autres sous la puissance de leurs curateurs, comme les mineurs sont sous celle de leurs tuteurs. D'autres ne sont *interdits*, que par rapport à l'aliénation des fonds; d'autres n'ont qu'un simple conseil sans l'avis duquel ils ne peuvent contracter; & enfin il y en a à qui la loi a défendu d'entreprendre aucun procès, sans l'avis par écrit, d'un avocat, ou d'une autre personne qu'elle

qu'elle aura nommée. *Voyez* sur l'*Interdiction* & les *interdits*, les jurisconsultes qui en ont traité, & les divers arrêts donnés à ce sujet & cités dans le dictionnaire de *Ferriere*, & dans la Jurisprudence actuelle de M *Dénisart*, ainsi que sur les *Interdits d'offices*; & sur les *Interdits en matières ecclésiastiques*, le Dictionnaire civil & canonique.

INTERDICTION, *en matiere de commerce*, sont des défenses du prince aux négocians, marchands, & autres de ses sujets, de faire aucun commerce de marchandises avec les nations avec lesquelles il est en guerre, ou avec qui il ne trouve pas à propos que ses peuples aient correspondence. Une *interdiction générale* emporte aussi le commerce des lettres, ce qui est la plus grande marque de l'indignation d'un souverain, contre les ennemis de son état. Ces *interdictions* du commerce, pour cause de guerre, se font en même tems que la déclaration de guerre, & ne se levent ordinairement qu'avec la publication de la paix; & pendant cette *interdiction du commerce*, toutes sortes de marchandises, soit qu'elles viennent des pays avec lesquels on est en guerre, soit qu'elles y aillent, sont censées de contrebande, & comme telle, sujettes à confiscation, ainsi que les voitures, équipages & vaisseaux qui servent à les transporter, à moins qu'il n'y ait des passeports, comme on en accorde assez souvent.

INTERESSE: les *intéressés* dans les fermes générales du roi, sont les fermiers géneraux. Les *intéressés* dans une compagnie de commerce, sont ceux qui en font les fonds. Si ces fonds se font par actions, on les nomme *actionnaires*..... Un *homme intéressé* est un homme avare qui ne lâche rien de ses intérêts.... *Intéresser* quelqu'un dans une société, dans une manufacture, dans une compagnie de commerce, dans la cargaison & l'armement d'un vaisseau marchand, c'est l'associer, lui donner part dans toutes ces entreprises, afin qu'il en partage les profits, en porte la perte, à proportion de la part que les autres *intéressés* lui cédent, suivant les fonds qu'il a fourni.

INTERET, *dans le commerce*, c'est l'accroissement du sort principal qui se fait par la somme que paye le débiteur pour l'usage d'une plus grande somme prêtée, ou bien la somme que paye tous les ans un emprunteur à celui qui lui a prêté de l'argent pour le dédommager du profit ou du revenu qu'il en auroit tiré, s'il l'avoit mis en fonds d'héritage, ou dans le négoce. Les *intérêts* ne sont licites, que quand on les paye aux taux du roi, c'est-à-dire, sur le pied fixé par les ordonnances. Les juges adjugent des *intérêts* des sommes dûes & non payées à leur échéance, à commencer du jour de la demande faite en justice. Les *intérêts* des *intérêts* sont défendus; & les marchands ou autres, sous quelque prétexte que ce soit, n'en peuvent prendre. Cependant un tuteur en est comptable vis-à-vis de son mineur.

INTERLOPES, vaisseaux marchands qui tâchent de faire un commerce indirect & secret de marchandises de contrebandes, ou qui portent des marchandises permises dans des lieux où il n'est pas libre auxétrangers de trafiquer. On les appelle *avanturiers*..... *Interlopes*, sont encore des vaisseaux des nations d'Europe, qui tentent de faire leur négoce dans l'étendue de la concession de leurs compagnies, sans en avoir obtenu la permission des intéressés ou des

directeurs. C'eſt par cette eſpéce de trafic que les *interlopes François* rapportent de la mer du ſud de ſi riches cargaiſons en piaſtres, & autres précieuſes marchandiſes. C'eſt auſſi par la même voie, que les Anglois de la Jamaïque, & les Hollandois de Curaçao, fourniſſent l'Amérique Eſpagnole de toutes ſortes de marchandiſes d'Europe, pour leſquelles ils reçoivent en échange, avec un profit immenſe, pierreries, or, argent, perles, fruits, cochenille, indigo, cacao, &c.

INTERLOQUER, ou rendre une *ſentence interlocutoire*, c'eſt, *en terme de palais*, ordonner qu'une choſe ſera prouvée ou vérifiée, avant qu'on prononce ſur le fond de l'affaire.

INTERPELLER, *en terme de palais*, c'eſt faire une queſtion à quelqu'un, avec ſommation de répondre.

INTERROGATOIRE, *en terme de palais*, ſont les queſtions faites par un juge à une partie, ſur la vérité de certains faits qui doivent déterminer le jugement d'une affaire, & les réponſes qui ſont faites à ces queſtions par la partie. Il y a deux ſortes d'*interrogatoire*; l'un en matiere civile, nommé *interrogatoire* ſur faits & articles; l'autre en matiere criminelle, nommé ſimplement *interrogatoire*. Voyez *la Juriſprudence actuelle*.

INTERRUPTION, au barreau, c'eſt la ceſſion de la preſcription, lorſqu'elle a été arrêtée par des pourſuites ou par des minorités qui ont prorogé l'action.

INTERVENTION, *en terme de pratique*, s'entend d'une partie qui ſurvient dans une cauſe civile, pour y prendre part, ſoit pour ſoutenir le demandeur, ſoit pour conſerver les intérêts du défendeur, ou les ſiens particuliers. On reçoit des *interventions* dans les procès civils, mais elles ſont inconnues en matiere criminelle.

INTESTAT, *autre terme de pratique*, & nom qu'on donne à ceux qui laiſſent leurs ſucceſſions à leurs heritiers naturels, ſans avoir fait de teſtament.

INTIMATION, ſignification qu'on fait à quelqu'un par un acte judiciaire, & ſe dit plus ordinairement de l'exploit que fait donner un appellant à celui qui a obtenu ſentence à ſon profit, pour la voir réformer par un juge ſupérieur. Ainſi l'*intimé* eſt proprement le défendeur en cas d'appel.

INTRINSEQUE, *en parlant des monnoies*; on appelle *valeur intrinſéque* la valeur des monnoies par rapport à leur poids, & *valeur extrinſéque* celle que le ſouverain donne aux monnoies, indépendamment de leur poids.

INTRODUIRE un faucon au vol, c'eſt, *en terme de chaſſe*, commencer à le faire voler.

INTRUSION, *en juriſprudence*, c'eſt la jouiſſance d'un bénéfice ou exercice d'une charge, ſans avoir un titre, du moins coloré.

INVENTAIRE, deſcription des papiers, meubles, uſtenſiles, grains & autres effets qui ſe trouvent dans une maiſon, ferme, château, métairie, ou ſemblables lieux, ſoit qu'elle ſoit faite par autorité de juſtice, du vivant ou après le décès du propriétaire, ſoit que le propriétaire la faſſe ou faſſe faire volontairement.

Tout marchand eſt obligé de faire tous les deux ans un état exact & circonſtancié de ſes effets mobiliaires & immobiliaires, de toutes ſes dettes actives & paſſives, afin de ſe rendre compte à ſoi-même, & en cas de deſordre dans ſes affaires, de pouvoir du moins juſtifier ſa bonne foi à ſes créanciers.

On appelle improprement *inven-*

taire, la vente qui se fait publiquement & à l'encan des meubles d'une succession, ou des marchandises & autres effets d'un marchand ou d'un débiteur insolvable. Ce sont les huissiers-priseurs, qui en font à Paris la proclamation, & qui répondent des deniers qui proviennent des marchandises, meubles & effets vendus.

Les petites marchandes qui courent les rues de Paris, & qui crient leurs marchandises, ont un panier plat, fait d'osier, qu'elles portent devant elles, attache avec deux sangles à leur ceinture, & qu'elles appellent *inventaire*; c'est sur cet *inventaire* qu'elles étalent fruits, légumes, herbes, bouquets, & tout ce qu'elles ont à vendre.

INVESTITURE, en matiere féodale, c'est la foi & hommage par laquelle le vassal est saisi & investi du fief par son seigneur dominant; & en matiere ecclésiastique, *investiture* signifie la mise en possession d'un bénéfice par celui qui a droit de le conférer.

JOAILLIER, marchand qui fait négoce de joaillerie. Les orfévres & les merciers sons appellés, par leurs statuts, *marchands joailliers*, parce que les uns & les autres, à l'exclusion de tous, ont la faculté de faire trafic de marchandises de joaillerie, avec cette différence néanmoins que les merciers ne peuvent tailler, monter ni mettre en œuvre aucunes pierres précieuses, ni joyaux; cela est réservé aux seuls orfévres, qui sont les artisans de ces sortes de choses, quoiqu'ils aient aussi le pouvoir de les acheter & de les vendre. Voyez *Mercier* & *Orfevre*.

JOINT *des pierres*, en terme de maçonnerie, c'en est la séparation: les *joints de tête ou de face* sont ceux qui sont en coupe ou en rayons ou parement, & séparent les voussoirs ou clavaux. Le *joint* de recouvrement se fait par le recouvrement d'une marche sur une autre, & le *joint-feuille* est le recouvrement de deux pierres l'une sur l'autre pour une entaille de leur demi-épaisseur.

JOINTÉE, se dit de ce qui peut tenir de grains ou de légumes secs dans le creux des deux mains, quand on les joint ensemble. On dit une *jointée de froment*, une *jointée de pois*.

JOINTÉ, *en terme de manége*; un cheval *long-jointé*, est celui qui a le paturon long, effilé & pliant, & *court-jointé*, est celui qui a le paturon court.

JOLICOURT, *en terme de fleuriste*, est une tulipe couleur de tuile ou de jaune.

JOLIVETTE, aussi, *en terme de fleuriste*, est une anémone de couleur de chair, mêlée de rouge; sa peluche est couleur de brique.

JONC, plante qui croît dans les prés & dans les marais, qui pousse beaucoup de tiges à la hauteur de deux pieds, assez grosses, roides & pointues, composées d'une écorce épaisse, & d'une moëlle un peu dure & blanche, enveloppée depuis la racine de graines feuillues rougeâtres qui s'élevent jusqu'à près d'un pied. Ses fleurs sont ordinairement composées de six pétales disposées en étoiles sans calice. Elles sont suivies de capsules relevées de trois coins, & qui renferment des semences fort menues. Cette structure de fleur & de fruit sert à distinguer le *jonc* de plusieurs plantes auxquelles on avoit attribué ce nom.

Il y a plusieurs espéces de *jonc*; il naissent dans les eaux, ou proche des eaux qui croupissent. Le *jonc* sert à faire de cabas, des paniers, des banes ou banettes, pour emballer les soutes, les figues séches, &c. Les Hollandois en fabri-

quent des nattes qui ſont fort eſtimées & qui ſont propres à faire des tapiſſeries & des tapis de pied. Les jardiniers l'emploient pour paliſſer leurs arbres ; c'eſt avec le petit *jonc* qu'ils paliſſent les nouveaux jets que les arbres en eſpalier ont pouſſé depuis le printems juſqu'à la ſaint Jean, & c'eſt dans ce tems que ce travail ſe fait. Les marchands de balais font des balais de *jonc*.

La *graine de jonc* rôtie & bue dans du vin mêlé avec de l'eau, reſſerre le ventre : elle provoque l'urine, & fait mal à la tête, ſi on en prend trop ; mais ſi on en prend peu, elle fait dormir.

JONC d'ESPAGNE, eſpéce de *jonc* qui eſt fort ſemblable au battin.

JONC-MARIN, ſorte de plante qui a la tige dure, boiſeuſe & les fleurs jaunes.

JONC-ODORANT. Il croît en abondance dans l'Arabie heureuſe & au pied du Mont-Liban.

JONCHÉE, herbes, fleurs ou jonc qu'on épanche ſur la terre ou ſur le pavé, quand on veut faire honneur au paſſage de quelques perſonnes.... *Jonchée* eſt auſſi un fromage de lait fraîchement caillé, égoutté dans de petits paniers faits d'oſier ou de jonc.

JONQUILLE, fleur odoriférante, blanche ou jaune, qui vient ſur une tige comme les narciſſes, & qui fleurit en Mars.

Parmi le grand nombre de *jonquilles* qu'on connoît, il y en a douze qui ſont les plus ſingulieres & les plus eſtimées, ſçavoir, la *jonquille de Lorraine*, la *jonquille recoquillée*, la *jonquille au grand godet*, les *jonquilles d'Eſpange*, grandes & petites, la ſimple & la double qui ſont toutes d'un jaune clair, la grande *jonquille blanche* & la petite, la *blanche* à godet citronné, & la *blanche* & la *verte* d'automne.

La *jonquille de Lorraine* eſt unie, a ſix feuilles d'un beau jaune clair, qui portent les unes ſur les autres ; c'eſt pour cette raiſon qu'elle eſt appellée *unie* ; elle a le godet au milieu, qui s'eleve de la groſſeur d'un demi-doigt, & eſt friſée par le bord. Elle ne rapporte pas beaucoup de fleurs, mais elle ſupplée à ce défaut par la vivacité de ſa couleur, qui eſt plus couverte ; & outre cela, elle eſt bien plus ouverte dans ſa fleur.

La *jonquille d'Eſpagne*, ainſi appellée, parce qu'elle a été apportée d'Eſpagne, eſt infinie dans la diverſité de ſes fleurs, parce qu'il y en a qui les portent grandes, d'autres petites, les unes claires, les autres plus pleines ; elles ſont pourtant toutes de la même couleur, qui eſt un beau jaune clair, & ont une très-agréable odeur.

La *jonquille blanche au godet citronné*, a le godet d'une autre couleur que la *grande jonquille blanche* : elle produit quatre ou cinq fleurs blanches qui tirent à une couleur blanchâtre, avec le godet au milieu, mais un peu plus obſcur. On l'appelle encore *jonquille de mouton*, parce qu'elle pend en bas & rebrouſſe ſes feuilles en-haut, & fait ainſi la figure d'un mouton qui cornaille

La *jonquille à grand godet*, ainſi nommée, parce que ſon godet eſt également rond & beau. Il eſt beaucoup plus long que celui des deux autres eſpéces ci-deſſus ; ſes fleurs & ſes feuilles ſont découpées en étoiles & plus étroites.

La *grande jonquille blanche* eſt différente de la grande *jonquille d'Eſpagne* pour la couleur & pour l'odeur, parce que celle-ci ne ſent rien.

La *petite jonquille blanche* diffère de celle d'Eſpagne, en ce qu'elle a la fleur étroite, & qu'elle eſt ſans odeur.

La *jonquille blanche d'automne* jette trois fleurs blanches qui n'ont pas grande odeur, & elle pouſſe ſa tige avant les feuilles.

La *jonquille verte étoilée* vient en automne ; elle a les feuilles découpées en étoiles; elle fleurit avant que de jetter aucun verd du pied.

La *jonquille* ſe perpétue de ſemences, mais plus promptement par bulbes & oignons : elle veut une terre de jardin bien ſubſtantielle, point humide & couverte d'un bon terreau, la profondeur de trois doigts, autant de diſtance. On les leve tous les trois ans pour en ôter le peuple : il ne lui faut que médiocrement du ſoleil. La *jonquille blanche* & la *jaune double* ſont mieux dans des pots que dans des planches. Elle demande un fonds de terre graſſe & détrempée ; mais le lit ſur lequel il faut les planter, doit être une terre maigre, dans laquelle on couchera les oignons qu'on recouvrira de la même terre légere & maigre, & par-deſſus la hauteur d'un pied de terre bien graſſe. On arroſe légérement ces *jonquilles*, quand la terre eſt peu ſéche, pour les faire mieux profiter. On leve ces *jonquilles* pour en couper les filets & les cheveux ; cela ſe fait au mois de Septembre : il faut les replanter auſſi-tôt, car ces petits oignons ſouffrent beaucoup hors de terre, néanmoins ſi on les veut garder quelque peu de tems hors de terre, on le peut faire ; mais il les faut envelopper dans du papier & les mettre dans une boëte.

On fait des parfums, des poudres, des pommades, des eaux & des eſſences de *jonquilles* ; cette plante n'a aucune propriété en médecine : cependant *Dioſcoride* dit que ſes racines mangées ou priſes en décoction, ſont vomitives & propres pour les maladies de la veſſie.

JOSEPH, *Coton-Joſeph*, fil de coton de médiocre qualité, & peu eſtimé.

JOSEPH-FLUANT, *Joſeph-collé*, *Joſeph à ſoie*, noms donnés à certaines eſpéces de papier.

JOSEPHINE, tulipe iſabelle rougeâtre, panachée de jaune, avec peu de rouge.

JOTTE, herbe potagere, autrement appellée *bette* ou *poirée*. Voyez *Poirée*.

JOUBARBE, plante qui pouſſe des feuilles oblongues, pointues, graſſes, charnues, toujours vertes, s'étendant beaucoup au large, & diſpoſées en rond. Il s'éleve de leur milieu une tige à la hauteur d'un pied ou plus, droite, aſſez groſſe, garnie de feuilles ſemblables à celles d'en-bas, mais plus étroites & pointues. Ses fleurs ſont portées à l'extrémité de la tige qui eſt diviſée en quelques branches, courtes & ſans feuilles. Chaque feuille eſt compoſée de pluſieurs pétales fort étroites & de couleur purpurine. A ces fleurs ſuccedent des fruits formés par pluſieurs petites graines ramaſſées en maniere de tête, & remplies de ſemences fort menues. Cette plante, nommée *grande joubarbe*, pour la diſtinguer de pluſieurs autres plus petites, eſt rafraîchiſſante.

Il y a une eſpéce de *joubarbe* qui s'éleve fort haut,& qui pouſſe des tiges & des branches en maniere d'arbre; ſes fleurs ſont jaunes. Cette plante croît ſur les murailles & ſur les toits des maiſons. Elle eſt fort rafraîchiſſante, propre pour les inflammations, pour adoucir les douleurs de la brûlure, de la goutte & des cancers.

Il y a encore une troiſiéme eſpéce de *joubarbe*, appellée la *petite joubarbe*, qui a les mêmes propriétés que les précédentes.

Les Anglois ont des *joubarbes* de pluſieurs eſpéces qui viennent du

Cap de Bonne-Espérance. Elles ne sont par moins belles que le *soucifigue*. On les multiplie de la même maniere.

La *joubarbe branchue* est une des plus belles plantes de la serre, sur-tout l'espéce qui a les feuilles tachetées de verd & de jaune, & quelquefois de couleur pourpre à la pointe. Elle se plaît dans une terre légere & sablonneuse, & on la multiplie aisément, par le moyen de ses branches que l'on couche dans la terre, dans quelques-uns des mois de l'été, en leur donnant fort peu d'eau, beaucoup d'air & d'ombre en été, & point du tout en hiver. Cette méthode, dit *Bradeley*, de gouverner ces plantes en été, contribue à en rendre les feuilles beaucoup plus belles, que quand on les tient sous des vitrages, ou exposées au soleil. Toute plante, ajoûte-t-il, qui se nourrit de l'air, comme fait principalement celle-ci, doit être traitée de la même maniere, si veut l'on en conserver les plus belles couleurs. Car trop de soleil, par exemple, fait tort à l'aloës & aux autres plantes semblables, & est sujet à altérer la couleur de leurs feuilles.

JOUES *de peson*, *en terme de balancier*, se dit des plaques quarrées qui sont des deux côtés des broches du peson.

JOUELLE, sorte de joug composé de trois piéces, de deux droites, & d'une qui traverse, lequel joug sert à arranger, à disposer les seps, les sarmens de vigne d'une certaine maniere. On dit, *dresser une vigne en jouelle*, *relever la vigne sous la jouelle*.

JOUG, *en terme d'agriculture*, est un pieu de bois qui sert à atteler les bœufs à la charrette. On attache les *jougs* aux cornes des bœufs ou des vaches, dont on se sert pour labourer ou pour charrier avec des littieres, au lieu des cordes, faisant ensorte qu'il pose sur le front, parce qu'alors ces animaux entraînent mieux leur harnois auquel ils sont attelés.

JOUG *de terre*, est l'espace que deux bœufs accouplés peuvent labourer en un jour.

JOUR, durée de vingt-quatre heures, qu'on compte depuis midi jusqu'à l'autre, c'est ce qu'on appelle le *jour naturel*; il s'entend aussi du tems que le soleil reste sur l'horison, qui est inégal, suivant les saisons; c'est ce qu'on appelle *jour artificiel*.

Une lettre de change payable à *jour préfix*, *à jour nommé*, est celle qui doit être payée le *jour* qui y est exprimé. Ces lettres à *jour préfix* ne jouissent point de bénéfice des dix *jours* de faveur. . . . Une lettre de change à deux, à quatre, à six *jours* de vue préfix, est celle qu'on doit payer à deux, à quatre, à six *jours* après celui de son acceptation. Voyez *Lettre de change*.

L'usage & non le droit accorde le bénéfice des *dix jours* ou les *dix jours de faveur*, à celui sur qui une lettre de change est tirée, au-delà de l'échéance marquée pour son payement : ainsi une lettre payable à douze *jours de vue* ne se paye que douze *jours* près l'acceptation.

Les ordonnances des aides, & celles de la ville de Paris, défendent de voiturer les vins & les autres marchandises, autrement que de *jour*, & entre deux soleils. Celles des aides défendent encore aux brasseurs d'entonner la biere de chaque bassin, sinon de *jour*, & en présence des commis.

Un *faux jour* est celui qui vient obliquement dans quelque lieu : la plûpart des magasins & des boutiques ont des *faux jours*, dont les marchands sçavent bien profiter. Ils

appellent ces *faux jours*, *abajours*.

Jour servant, ou *Journée servante*, mot employé dans les coutumes, & qui signifie le *jour* auquel une cause est assignée & doit avoir expédition.

Grands jours, sont des séances qui se tiennent en certaines villes du royaume, par ordre du roi, pour juger des affaires civiles & criminelles, suivant la commission que le roi en donne à ceux qu'il commet pour tenir les *grands jours* qui sont comme une assise ou diéte solemnelle.

En Normandie les *hauts jours* sont les deux saisons où les maîtres des eaux & forêts doivent tenir leurs assises, sçavoir à Pâques & à la saint Michel.

Jour de coutume, est l'ouverture qu'il est permis de faire dans un mur, suivant la coutume du lieu.

Jours de planches, sont un certain nombre de *jours* réglé par les loix ou par la coutume, pendant lesquels ceux qui ont des marchandises dans un port sont obligés de les décharger, ou, au défaut, de payer tant par *jour* au capitaine ou batelier pour chaque *jour* qu'ils les y laissent de plus.

JOURNAL, chez les marchands, négocians, banquiers & autres qui se mêlent de quelque commerce, est un certain livre ou regître dont ils se servent pour écrire *jour par jour* toutes les affaires de leur commerce, à mesure qu'elles se présentent.

JOURNAL, ou JOURNEAU, *en terme d'agriculture*, est une mesure de terre qu'on peut labourer dans un jour. En plusieurs endroits, on donne les terres par *journal* au lieu d'*arpent*. Le *journal* se divise en neuf cens dix toises quarrées, ou en deux cens perches quarrées, valant trois toises ou dix-huit, ou vingt, ou vingt-deux pieds, y en ayant de trois sortes, grande, moyenne, ou petite. Ainsi on mesure le *journal* avec la *perche*; il faut toujours spécifier le nombre des pieds qu'elle contient pour éviter l'erreur, & tout cela se régle suivant l'usage des pays... En Bretagne le *journal* a vingt-deux sillons un tiers, dont chacun est de six raies; la raie de deux gaules & demie, & la gaule de douze pieds..... En Bourgogne, le *journal* a trois cens soixante perches, chacune de dix-neuf pieds de long, ou de trois cens soixante-un pieds en superficie... En Lorraine, le *journal* a deux cens cinquante toises, chacune de dix pieds de long, & le pied de dix pouces. En ce sens, le mot *journal* est très-ancien.

JOURNALIER, ouvrier qui travaille à la journée.

JOURNÉE, durée du jour artificiel. On appelle *gens de journée*, dans les arts & métiers, les ouvriers qui se louent pour travailler le long du jour, depuis cinq heures du matin jusqu'à sept heures du soir, pour un certain prix & à certaines conditions, sans obligation de rendre l'ouvrage parfait, au lieu que des *ouvriers à la tâche* sont ceux qui finissent un ouvrage pour un certain prix, quelque tems qu'il faille employer pour l'achever. Les statuts de la plûpart des communautés des arts & métiers mettent aussi de la différence entre *travailler à la journée*, & *travailler à l'année*. Les compagnons qui travaillent à l'année ne peuvent quitter leurs maîtres sans leur permission, & que leur tems ne soit achevé; & les compagnons qui travaillent à la *journée* peuvent se retirer à chaque fin du jour. A l'égard des compagnons & ouvriers à la tâche, il leur est défendu de quitter sans congé, que l'ouvrage entrepris ne soit livré.

JOURNÉE, se dit aussi de la paye des ouvriers en général : elle est plus ou moins considérable à la campagne, à proportion que les jours sont plus ou moins grands, que les ouvrages sont plus ou moins de conséquence, & que les ouvriers sont plus ou moins entendus. Pour ceux qui travaillent aux champs & aux jardins, il y a bien de la différence entre les *gens de journée* qui travaillent pour eux-mêmes, d'avec ceux qui travaillent pour les particuliers. Les premiers remplissent leurs *journées* très-exactement, au lieu que les autres vont lentement pour faire durer l'ouvrage & ne se point fatiguer. Il y faut veiller de près, autrement on y est souvent trompé. Pour un homme de *journée*, qui fasse son devoir, il y en a quatre mauvais : aussi la plûpart des gens bien sensés, lorsqu'ils ont de grands ouvrages à faire sur leurs terres, les donnent à tâche.

JOURNÉE *de cause* ; les *journées* d'audience, les expéditions, appointemens, actes preparatoires & instructifs, prononcés par sentence & non ce qui se fait hors jugement, & par une signification ; c'est ce que plusieurs jurisconsultes, qui ont écrit sur la coutume de Paris, appellent *journée de cause*.

JOYAU, se dit des bijoux & ornemens précieux d'or, d'argent, de pierreries qui servent à la parure & à l'ornement que font & vendent les orfévres & jouailliers.

IPECACUANHA, racine qui vient du Brésil ; c'est un souverain spécifique pour guérir les dyssenteries ; il y en a de trois sortes, le brun, le gris & le blanc. Le brun agit avec plus de violence, celle du gris est moins grande, & le blanc opere très-doucement. Les Espagnols & les Portugais ne donnent que le dernier aux femmes grosses & aux enfans. Cette racine se trouve aux environs du fleuve *Rio-de-Geneiro*, on la trouve sur les mines d'or. Les plantes d'*ipecacuanha*, du brun & du gris, sont d'une médiocre hauteur, & rampent en partie sur la terre. Les feuilles sont semblables à celles de la pariétaire. Leurs fleurs blanches, & à cinq feuilles, produisent une sorte de baies brunes qui, dans leur maturité, deviennent d'une couleur rouge foncé, de la grosseur d'une petite cerise. Ces baies renferment une pulpe blanche & succulente, & deux petits grains durs & jaunâtres de la figure d'une lentille. L'*ipecacuanha blanc* a sa feuille semblable à l'oseille ronde, & sa racine blanche, pareille à celle du dictamne blanc. Au reste il ressemble aux autres, & c'est un spécifique pour les dyssenteries, à la réserve qu'il agit plus doucement que le *brun* & le *gris*. Il faut choisir ces trois sortes de racines nouvelles, bien nourries, difficiles à rompre, résineuses, & sans mélange de leurs tiges & de leurs filamens. On les tire de Lisbonne, de Hollande & de Marseille. C'est le célébre Helvétius, médecin Hollandois, qui a donné de la réputation à l'*ipecacuanha*, & a sçu la faire revivre, en enseignant la maniere de la préparer, d'en régler la dose & de la donner à propos.

IRIS, plante ainsi appellée, parce que les couleurs de ses fleurs ressemblent à l'arc-en-ciel. On l'appelle aussi *flambe*. La classe des différentes espéces d'*iris* est nombreuse. La grande varieté des couleurs, qui se rencontrent aux *iris*, provient, en partie, des divers climats où ils sont élevés. C'est de-là que sont venues tant d'espéces différentes & qui ont pris differens noms, soit de ceux qui les ont élevés les premiers de

graine, soit des pays d'où ils sont venus. L'*iris* aime à avoir médiocrement le soleil, une terre à potager, trois doigts de profondeur, & autant de distance. Les uns fleurissent en Avril, les autres en Mai. Les fleurs qui sont de couleurs & formes différentes, jettent beaucoup d'ornement dans un jardin. On les multiplie par le moyen de leurs caïeux détachés de leurs racines, lorsque les tiges sont desséchées. Ces plantes, ainsi que les autres racines bulbeuses, se plaisent dans une terre légere.

L'*iris bulbeux* porte ordinairement neuf feuilles en chaque fleur; les extrémités des trois feuilles qui s'inclinent & panchent vers le terre, se nomment *mentons*; les trois qui sont jointes à celles-ci, & dont l'extrémité se releve en haut, se nomment *langues*; & les trois supérieures, qui s'élevent au-dessus des autres, pour former la fleur, se nomment *étendards* ou *voiles*. Tout *iris bulbeux*, aux feuilles étroites, porte une marque jaune assez large & au milieu de chaque menton, ce qu'on nomme *écusson jaune*; il est commun à tous les *iris*.

C'est de la racine de cette plante dont les épiciers-droguistes font commerce; elle sert aux parfumeurs, qui en font la *poudre d'iris*, aux teinturiers pour donner aux étoffes qu'ils teignent une bonne odeur & leur ôter celle de la teinture, aux confiseurs qui l'emploient dans quelques conserves, & qui en font une espéce de nompareille couverte de sucre, aux blanchisseurs pour rendre leurs lessives odoriférantes, aux médecins qui l'ordonnent dans quelques remédes, aux chirurgiens & apothicaires qui la font entrer dans la composition de certains onguens, comme en celle du diachylon; enfin aux personnes qui veulent se rendre l'haleine agréable. Il vient de l'*iris* d'Angleterre, de Florence, de Portugal, de Suse, &c. Celle de Florence passe pour la meilleure. Des fleurs bleues de l'*iris*, on tire une couleur verte qu'on appelle *verd d'iris*, & qui est propre à la mignature. Pour cette couleur, on choisit les *glaïeuls* ou *iris* les plus bleus, dont on réserve les seuls endroits des feuilles qui en sont teintes; le reste y est inutile. La racine d'*iris* mâchée ôte les douleurs de dents, fait cracher, séche l'humidité de la tête. La même racine cuite & bue dans du vinaigre, est excellente contre toutes sortes de poisons. Si on la fait bouillir, & qu'on la presse, le jus, qui en sort, purge la bile, les flegmes & les humeurs aqueuses de l'hydropisie; & si on l'applique sur les hémorrhoïdes, elle les soulage. Cette racine séche & mise dans des coffres où il y a des étoffes & du linge, leur communique une bonne odeur, & les préserve des teignes & autres vermines. On peut prendre sûrement par la bouche, pour toutes sortes de maux, la racine d'*iris*, encore fraîche & verte; car, soit verte, soit séche, elle est toujours bienfaisante.

En faveur de ceux qui aiment la culture des fleurs, voici une notice des différentes espéces d'*iris* connues.

L'*iris simple*, au haut de sa tige, étend ses feuilles, dont les unes sont renversées, & les autres se tiennent droites. Il ne porte qu'une fleur ou deux, & change de couleur & de figure.

L'*iris double* a les feuilles du milieu petites & redoublées, & change de couleur & de figure.

L'*iris de l'abbé* a les mentons, les langues, les étendards d'un haut pourpre. Il est tardif à fleurir, & ne croît guères haut. Quand il passe hors de la terre, le fourreau de ses

feuilles eſt verd, marqueté d'un pourpre, ou rouge pourpre, à la maniere de la plante nommée *ſerpentaire*.

L'*iris agathe* a les mentons & les langues d'un jaune doré, mêlés de tête d'ombre, les étendards gris, panachés de violet.

L'*iris d'Afrique* a les mentons jaunes, mêlés de bleu, les langues de bleu clair, & les étendards violets.

L'*iris d'Alep* a les mentons jaunes, les langues & les étendards blancs ſoupe de lait, mêlé de jaune.

L'*iris d'Amboiſe* a les mentons jaunes, les langues jaunes & bleues, les étendards d'un gris de lin pâle.

L'*iris des anciens* a les mentons blancs, bordés de bleu pâle, les langues & étendards bleus; il eſt très-odoriférant & tardif à fleurir.

L'*iris d'Arabie* a les mentons d'un jaune doré, les langues de feuilles mortes en fumée, & les étendards violets.

L'*iris d'Armenie* a les mentons jaunes & feuilles mortes, les langues d'un jaune pâle, mêlé de feuille morte & les étendards violets.

L'*iris d'Auvergne* a les mentons jaunes, mêlés de bleu, les langues de pur bleu, les étendards violets, panachés de bleu & de feuilles mortes.

L'*iris blaiſois* a les mentons de couleur jaune & d'aurore, les langues jaunes, mêlées de bleu, les étendards gris-de-lin, rayés d'aurore en long par le milieu.

L'*iris du bois* a les mentons jaunes-pâles, les langues & les étendards blancs, tirant ſur le bleu pâle; il demeure noir, du reſte il reſſemble à l'*iris* de Caſtille.

L'*iris des Bretons* a les mentons & les langues jaunes, les étendards d'un blanc terne.

L'*iris de Brie* a les mentons jaunes, les langues blanches, jaunes aux extrémités, les étendards blancs, panachés de bleu.

L'*iris de Boulogne* a les mentons, les langues & les étendards d'un blanc ſulfuré.

L'*iris de Calabre* porte ſa fleur toute jaune.

L'*iris camelotté* a les mentons jaunes & feuilles mortes, les langues de couleur de triſtamin, les étendards de couleur de gorge de ramier & feuille morte; c'eſt l'*iris* de *Morin*, lorſqu'il ſe panache, ſoit par vieilleſſe ou autrement, ainſi que font les tulipes de ſimple couleur qui ſe panachent avec le tems.

L'*iris de Candie* a les mentons d'un verd olive jaunâtre, les langues auſſi de la même couleur, entremêlées de bleu pâle, les étendards gris-de-lin.

L'*iris de Caſtille* a les mentons jaunes, les langues, les étendards couleur de ſoupe de lait, qui eſt un blanc impur.

L'*iris de la Chine* eſt panaché de bleu; il demeure noir, ne s'élevant de terre, que de la hauteur d'un demi-pied ou environ.

L'*iris de Créte* eſt tout blanc, s'éleve en haut, & fait ſa fleur aſſez ample.

L'*iris damaſſé* fleurit en bleu panaché de violet; c'eſt l'*iris* de Portugal, quand il ſe panache.

L'*iris d'Egypte* a les mentons & les langues bleus, les étendards violets.

L'*iris de Florence* eſt tout blanc, comme l'*iris* de Créte; mais il ne croît pas ſi haut, & ſa fleur n'eſt pas ſi ample.

L'*iris de la Floride* a les mentons d'un bleu mêlé, & les étendards violets, mêlés de gris-de-lin.

L'*iris de la Frontiere* a les mentons bleus & jaunes, les étendards violets.

L'*iris des Feuillans* a les mentons

de couleur de feuille morte, les langues triftamin, les étendards de couleur de gorge de pigeon ramier.

L'*iris de Gafcogne* a les mentons & les langues d'un gris de perle, les étendards de bleu pâle.

L'*iris grand-feigneur* a les mentons d'une jaune, bordé de feuilles mortes; fes langues gris-de-lin mêlé, & les étendards gris-de-lin chargé.

L'*iris de Grece* a les mentons & les langues de bleu, mêlés d'un peu de jaune, les étendards violets avec du blanc.

L'*iris de Guinée* a les mentons de couleur de feuille morte, les langues d'un bleu mêlé, les étendards violets.

L'*iris des Indes* a les mentons & les langues jaunes, les étendards d'un gris de-lin mêlé de violet.

L'*iris de Judée* a les mentons jaunes mêlés de bleu, les langues & les étendards d'un violet chargé. Il porte fa fleur plus courte que les autres *iris*.

L'*iris levantin* a les mentons ifabelles, mêlés de terre d'ombre, les langues d'un blanc clair & bleu, les étendards mêlés de violet.

L'*iris des Lombards* a les mentons & les langues blancs, les étendards font bleus.

L'*iris de Lorraine* a les mentons blancs, les langues & les étendards blancs, tirant fur le bleu mourant.

L'*iris de Libye* a les mentons jaunes, les langues & les étendards d'un jaune mêlé.

L'*iris de Macédoine* a les mentons, les langues d'aurore & jaunes, les étendards couleur de gorge de pigeon ramier.

L'*iris des Maldives* a les mentons d'un jaune paille, mêlé de bleu, les étendards de clair bleu, mêlé de jaune.

L'*iris de Melinde* eft tout couvert de penfées, excepté l'écuffon, qui eft jaune doré, & plus petit qu'aucun autre *iris*.

L'*iris du Mexique* a les mentons jaunes, les langues jaunes mêlées de bleu, les étendards gris-de-lin & violet.

L'*iris de Milan* a les mentons & les langues d'un clair bleu, les étendards gris-de-lin.

L'*iris des Moluques* a les mentons de jaune aurore, les langues couleur de citron mêlé de bleu, les étendards bleus à fond violet.

L'*iris oriental* a les mentons d'un bleu violet & jaune, les langues violettes, les étendards violets, panachés de pourpre. C'eft l'un des plus beaux *iris* qu'on puiffe voir.

L'*iris parfait* a les mentons d'un violet rougeâtre, panachés de pourpre, les langues de violet mêlé, les étendards d'un violet fort vif. Il paffe auffi pour un des plus beaux *iris*.

L'*iris de Perfe* eft une fleur précoce; fa racine eft infipide & bulbeufe, en forme d'une petite poire, fa tige d'un verd blaffard, blanche par le bas, d'un bleu lavé par le haut, fa fleur blanche, avec quelque teinte de bleu, rayée & tachée d'orange & de violet fort enfoncé, laiffant à l'entour d'elle un limon blanc. Il porte neuf feuilles, fix grandes & trois petites. Il fleurit en hyver, & ne fait pas plus de fept à huit fleurs, dont l'une paffe, pendant que l'autre fleurit. On trouve la figure de cet *iris de Perfe* dans les mémoires de l'académie royale des fciences.

L'*iris de Picardie* a les mentons de couleur de feuille morte & bleu enfumé, les étendards de couleur de gorge de pigeon ramier.

Il y a l'*iris de Picardie panaché*, dont les mentons font mêlés de feuille morte & de pourpre; les langues d'une feuille morte enfu-

mée, les étendards pourpres, colombin & un peu de feuille morte. C'est l'*iris* précédent, qui se panache par vieillesse, comme font aussi les tulipes.

L'*iris des poëtes* a les mentons d'un verd d'olive mêlé de bleu, les langues & les étendards bleus.

L'*iris de Poitou* a les mentons & les langues jaunes, les étendards de feuille morte.

L'*iris de Portugal* & d'*Andalousie*, ainsi nommé, parce qu'il vient de ces pays-là, jette du haut de sa tige douze à quinze fleurs, attachées fort court, sur de petites queues de double couleur, parce que quelquefois elles sont d'un bleu couvert, quelquefois d'un blanc de lait, & sont faites comme celle des autre *iris*, ayant six feuilles, dont il y en a trois en dedans, & trois en dehors qui se renversent. L'*iris de Portugal* est fort commun. Il porte sa fleur toute violette, & est des plus hâtifs. Il fleurit au milieu de l'hyver.

L'*iris du Puy* a les mentons jaunes & de couleur de terre d'ombre.

L'*iris des Pyrénées* a les mentons jaunes, les langues mêlées de bleu, & les étendards de clair bleu.

L'*iris Rochetain* porte se mentons & ses langues jaunes, les étendards gris-de-lin.

L'*iris Royal* a les mentons feuille-morte-pâle, panaché de terre d'ombre, les langues feuille-morte, mêlées de bleu, les étendards gris de lin, panachés de violet.

L'*iris de Savoie* a les mentons jaunes d'aurore, les langues d'un jaune enfumé, & les étendards feuille-morte. L'*iris de Savoie panaché* est le précédent, lorsqu'il panache par vieillesse, comme il arrive à plusieurs autres.

L'*iris de Sicile* est tout jaune, mais sa fleur n'est pas si ample que celle des *iris de Calabre*.

L'*iris Siennois* est tout jaune aussi. Il porte ordinairement cinq ou six fleurs sur sa tige, lors principalement que sa bulbe est assez grosse; autrement il n'en porte que deux ou trois, comme la plûpart des autres *iris*.

L'*iris des Suisses* a les mentons jaunes, les langues & les étendards d'un jaune mêlé de bleu.

L'*iris Syrien* a les mentons de terre d'ombre, les langues & les étendards de clair bleu.

L'*iris de Tartarie* a les mentons d'un jaune pâle mêlé, les étendards de bleu impur.

L'*iris de Touraine* a les mentons & les langues de jaune bleu, les étendards bleus.

L'*iris de Turquie* a les mentons de minime clair, les langues d'un bleu mêlé de feuille-morte, les étendards violets.

L'*iris des vallées* a les mentons de bleu mêlé de feuille morte, les langues d'un bleu mêlé, les étendards violets.

L'*iris de Valois* porte le mentons jaunes, les langues d'un jaune mêlé, les étendards gris-de-lin sale, rayés de jaune en long ou par le milieu. Il ressemble fort à l'*iris Blaisois*.

L'*iris des Vaudois* est tout bleu, excepté l'écusson jaune, qui est au milieu de chaque menton, & porte souvent douze ou quinze feuilles en sa fleur.

L'*iris Vénitien* porte les mentons d'un bleu mêlé de blanc, les langues bleues & les étendards violets.

IRIS. *Morin* donne ce nom à une tulipe tristamin, rouge & jaune.

ISABELLE, couleur qui participe du blanc & du jaune, & qui est d'un jaune bien lavé. Il y a différentes sortes d'*isabelle*, l'*isabelle* pâle, le clair, le doré & l'obscur.

ISABELLE, nom donné par

Morin a un œillet de couleur rose-pâle, ou chair. Son blanc est trés-fin, & ses panaches de piéces emportées. Sa fleur, le plus souvent hâtive, est fort large, garnie de feuilles qu'elle renverse quelquefois. Il ne casse point avec cinq ou six boutons, produit beaucoup de marcottes sujettes aux tâches blanches & rougeâtres, c'est-à-dire à la gale & au roux.

ISAMBERT. On donne ce nom en Normandie, à la poire de beurré rouge.

ISARD, espéce de chevre sauvage. C'est le chamois, dont la peau est fort estimée dans le commerce des cuirs. Voyez *Chamois*.

ISSUE, droit d'*issue* & d'*entrée*, dans quelques coutumes sont les droits seigneuriaux qui se payent au Seigneur, par le vendeur & par l'acheteur de l'héritage aliéné, & redevable envers quelque seigneur.

ISSUE, *en terme de cuisine & de boucherie*, c'est la petite oie, les extrêmités ou les tripes de quelques animaux. L'*issue d'agneau* comprend la tête, le foie, le cœur, le mou & les pieds. La maniere la plus ordinaire de l'accommoder, est d'ôter les mâchoires & le museau, de couper le reste de l'*issue* par morceaux, de les faire blanchir un moment, de les faire cuire à petit feu, avec du bouillon, un peu de bon beurre, un bouquet garni, sel & poivre. On fait lier la sausse sur le feu, on y met après un filet de verjus. On dresse la tête dans le plat qu'on doit servir. On découvre la cervelle, & on met le restant autour, & la sausse par-dessus. On fait des potages à l'*issue d'agneau*, de même que les potages à la vierge, avec cette différence, que l'on fait cuire l'*issue* d'*agneau* à part avec du bouillon. Quand il est cuit, on garnit le bord du plat & potage de l'*issue*, & la tête au milieu. Si l'on n'a point du blanc de volaille cuite à la broche pour mettre dans les coulis, on met en la place un peu plus d'amandes douces. On fait encore des potages *d'issue d'agneau* à la purée verte aux pois, garnis de petit lard.

ITALIQUES, *en terme d'imprimerie*, est un caractere un peu couché, & dont les lettres sont minces & maigres. Il y a de l'*italique* de gros & petit paragon, de gros & petit canon, de S. Augustin, du cicero, du petit texte, de la mignone, & de la nompareille.

ITEM, terme dont on se sert également dans la pratique, dans la finance & dans le négoce, pour distinguer les articles d'un compte, d'un mémoire ou d'un inventaire. Il signifie proprement, *encore* ou *plus*.

ITERATO: on nomme en jurisprudence, *arrêts* & *sentences* d'*iterato* les jugemens qui s'obtiennent contre des personnes précédemment condamnées en des dommages-intérêts, ou en des dépens, & par le moyen desquels on peut faire exécuter la condamnation, par la voie de la contrainte par corps, contre le condamné.

ITINERAIRE, *colonne itinéraire*, est une colonne à pan, posée dans les carrefours d'un grand chemin, pour enseigner aux voyageurs les routes différentes, par les inscription gravées sur chacun de ses pans.

JUBIS, raisins en grappe séchés au soleil que les marchands épiciers tirent ordinairement de Provence, pour les provisions du carême. Voyez *Raisin*.

JUC, *en terme de ménage de campagne*, se dit du lieu où la volaille se perche pour dormir. Les

poules *juchent* sur des perches, les oies & les cannes dorment accroupies à terre & ne *juchent* point. Un *juchoir* est ordinairement construit avec des perches enclavées par les deux bouts dans le mur, ou attachées avec de l'osier à d'autres perches posées droites, ou soutenues en dessous par des chevilles de bois. La premiere maniere est la meilleure & la plus solide, & celle qui conséquemment dure le plus. La seconde est sujette à se déranger, tellement que si on n'a soin de racommoder les perches avec de nouvel osier, le *juchoir* tombe en ruine.

JUDICIAIRE : *bail judiciaire*, est celui qui se fait des biens saisis par des enchères en justice & après les proclamations requises.

JUGES : officiers établis par les puissances pour rendre en leur nom à ceux qui leur sont soumis, la justice qu'ils ne peuvent pas leur rendre en personne. Les *Juges*, considérés par rapport à leur autorité, peuvent être distingués en *juges laïcs* & en *juges ecclesiastiques*. Chaque archevêque, évêque, a sa jurisdiction ecclésiastique, composée de ses grands vicaires, official, &c. Pour les *juges laïcs*, ils se distinguent en *juges royaux*, & en *juges de seigneurs*. Les *juges royaux* sont ceux qui sont préposés par le roi dans ses cours & jurisdictions. Les *juges de seigneurs* sont ceux qui sont établis par les seigneurs dans leurs terres, où ils ont justice. Les *juges laïcs* se distinguent encore en *juges ordinaires* & en *juges extraordinaires*.

Les premiers connoissent de toutes sortes de matieres, à l'exception de celles pour lesquelles il y a une attribuation à d'autres *juges*; tels sont les *juges* des seigneurs, les prévôts & châtelains, les baillis & sénéchaux, les présidiaux, les lieutenans criminels, les conseils supérieurs & les parlemens.

Les seconds sont ceux qui ne peuvent juger que certaines matieres, & connoître de certains crimes, pour lesquels ils ont une attribution spéciale & exclusive. Tels sont les prévôts des maréchaux, les lieutenans criminels de robe courte, les *juges* des élections des greniers à sel, des monnoies, les intendans, les bureaux des finances, les eaux & forêts, les amirautes, les tables de marbres, les conseils, les chambres des comptes, les cours des aides & les monnoies. Voyez *la Jurisprudence actuelle*, tom. I, p. 75.

JUGES CONSULS. Ils sont choisis & élûs parmi les plus habiles marchands, & ils jugent sommairement les affaires du commerce. Voyez *Consuls*.

JUGES *des manufactures*; ce sont des *juges* commis pour juger privativement à tous autres les différents qui surviennent entre les ouvriers employés aux manufactures, & entre ces ouvriers & les marchands, pour raison des longueurs, largeurs, qualités visites, marques, fabriques, ou valeur des ouvrages & manufactures, d'or, d'argent, de soie, laine & fil, comme aussi des qualités des laines teintures & blanchissage, même des salaires des ouvriers. La déclaration du mois d'Août 1669 commet aux fonctions de *juges* des manufactures les maîtres & echevins, capitouls, jurats & autres officiers ayant pareil rang dans les hôtels de ville de tout le royaume, à la réserve néanmoins de celles de Paris & de Lyon, qui ont leurs anciens droits & usages.

JUGES *des arts & métiers*. Les prévôt des marchands & echevins de la ville de Lyon prennent cette qualité, à cause que c'est devant

eux que se portent toutes les contestations qui surviennent entre les maîtres des communautés de cette ville, & que c'est entre leurs mains que les apprentifs & compagnons reçus à maitrise prêtent serment. C'est encore eux qui connoissent de tout ce qui concerne le corps célebre & nombreux des marchands, maîtres, ouvriers, & des maîtres ouvriers à façon des draps d'or, d'argent & de soie, de la ville & fauxbourgs de Lyon & pays Lyonnois, qui veillent à l'exécution de leurs statuts & réglemens, en jugent les contraventions & les saisies, ordonnent les confiscations, condamnent aux amendes & les adjugent, conformement auxdits statuts & réglemens.

JUGES *des causes maritimes*; ce sont des *juges* commis par lettres de sa majesté ou de l'amirauté dans les principaux ports & villes maritimes du royaume, sur les côtes de l'une & de l'autre mer, pour connoître, chacun dans leurs ressorts, de toutes les causes concernant la marine, le commerce de la mer & la navigation de France.

JUGES, *Conseillers de la retenue*, ce sont des marchands choisis & nommés par le prieur, & consuls de la bourse commune de Toulouse, pour les assister au jugement des affaires de commerce qui sont de la compétence de cette jurisdiction.

JUGEOLINE, plante qui est une espéce de digitale, & qu'on appelle autrement *sésame*. Voyez ce mot.

JUILLET: c'est le septieme mois de l'année, pendant lequel le vigneron s'occupe à labourer ses vignes pour la seconde fois. Un laboureur a l'œil, ainsi que dans les autres mois, sur ses troupeaux pour observer s'ils se maintiennent bien. On dispose la grange, on la nettoie pour y mettre la moisson. Le jardinier arrose, sarcle fréquemment, greffe à l'écusson ou à œil dormant, dès le commencement du mois, les pruniers & les coignassiers à la mi-Juillet, dans les années avancées. On commence à découvrir les fruits en espaliers, pour qu'ils prennent couleur, surtout les pêchers. On veille à leurs jets pour en ôter les pousses inutiles, & on arrose à force les figuiers en caisse. Dans les potagers, on recueille force graine; on seme des chicorées pour l'automne & l'hyver, des laitues royales pour la fin de l'automne, des ciboules & poirées pour le même tems, un peu de raves au frais pour le commencement du mois d'Août, des navets pour en avoir en automne & en hyver, des choux de Milan, un peu d'épinars, parce qu'ils sont sujets à monter, à moins qu'on ne les arrose souvent. On seme aussi pour la derniere fois des pois quarrés, pour en avoir en Octobre, & on enfouit les concombres, qui sont en pleine terre. Dans les jardins à fleurs, on leve & on transplante aussi tôt les plantes bulbeuses, cyclamens printanniers & autres du mois précédent. On recueille la graine de ce cyclamen, & on la seme en même tems dans des pots. On ente en approche des arbrisseaux, comme myrtes, jasmins, orangers & rosiers; & vers la mi-Juillet, on marcotte les œillets qui sont assez forts pour cette opération.

Dans ce mois, on receuille en fruits beaucoup de cerises, griotes, bigarreaux &c. fraises, framboises, quelques prunes, comme la jaune, la cerisette; en pommes, la calville d'été; en poires, la magdelaine, cuissemadame, gros blanquet, orange verte, &c. beaucoup de melons, les premieres figues & du verjus de grains.

On recueille en plantes potageres les artichauts, pois, féves, haricots, choux pommés, melons, concombre, salade de toute espéce, des chicorées blanches, des raves, &c.

Les fleurs que ce mois donne, sont les amaranthes ou passe-velours, ambrettes d'aster ou *oculus Christi*, les belsamines, basilics, belles de nuit, bellevederes, campanelles, camomilles, capucines, chardons rolans ou panicauts, cyclamens, clematis, consoude, coquelicots, coquelourde, croix de Jérusalem, dictamne, digitale, ellébores, feves d'Inde, fleur de parnasse, genarium, giroflée, grénadiers à fleurs doubles & simples, jacée blanche, ou lychnys, jacinthes, immortelles, laurier-rose, limonium, lis, linaire, marguerites, matricaires, pommes d'amour, mufle de lion, muscipula, narcisses, nielles, œil de bœuf, œillets de poëte, orchis ou satyrions, pensées ou pieds d'alouette, pomme épineuse, rose, muscade d'outremer, scabieuse, soucis, statices, tlaspis, tourne-sols, valériane, véronique grande & petite, volubilis à feuille de mauve, &c.

JUIN, sixieme du mois de l'année, pendant lequel on doit donner un labour général à tous les jardins, sarcler, arroser à force, détourner les eaux d'orage, faire la guerre aux insectes, ébourgeonner dans les jardins à fruits tout ce qui ne l'a pas été, palisser les pêchers, en éclaircir les fruits quand ils sont trop drus. On en fait autant aux arbres fruitiers. On lie, on ébourgeonne la vigne, on arrose fréquemment les figuiers en caisse, & on les pince. On écussonne à la pousse vers la S. Jean, les fruits à noyeau, sur-tout les cerisiers.

Le travail de ce mois, dans un jardin potager, est de semer de la chicorée & de la laitue pour le reste de l'été, des pois pour en avoir en Septembre; de replanter des cardes, des poireaux, pour en avoir en automne & des artichauts pour le printems suivant; de ramer les haricots, de recueillir la graine de cerfeuil, semé en automne celle des scorsonéres, & généralement toutes les graines qui se trouvent mûres.

Un jardinier fleuriste s'occupe, dans ce mois, à tondre les palissades & les buis à cultiver les orangers, à garnir de bonne heure de baguettes les œillets pour en soutenir les montans, à leur ôter ce qu'ils ont de trop de montans & de petits boutons pour fortifier les autres, à semer des plantes annuelles, pour en avoir des fleurs en automne; à cueillir les graines mures, comme jacinthes, oreilles d'ours, renoncules &c. à deplanter les tulipes, à les réplanter aussi-tôt qu'elles se depouillent & qu'elles se séchent, à déplanter aussi les anémones & les renoncules, mais toujours après la pluie. Il faut replanter aussi-tôt les plantes qui ne peuvent pas rester long-tems hors de terre, telles que les jacinthes, les iris, les fritillaires, les cyclamens pritanniers & martagons.

On a dans ce mois, toutes sortes de fleurs, tant pour rejouir la vue & l'odorat, & fortifier la santé, que pour en garnir de vases. Telles sont les anémones, anthyrrhinons de toutes couleurs, argemones, capucines, chévrefeuilles, clématis, coquetiers doubles, croix de Jérusalem, cyanus de toutes couleurs, digitales de toutes espéces, filipendules, frexinelles, gants notre-dame, géranions & giroflées de toutes sortes, horminum de Crète, jacées des deux couleurs, jacinthes, iris bulbeux, maritimes & jaunes, juliennes,

juliennes, lychnis de plusieurs sortes, lys blancs, jaunes & asphodeles, lysimachies jaunes, martagons, matricaires, mignards, mignardises, mufles de lion & de veau, muscipula grande & petite, nasturces d'inde, ou capucines, œillets de toutes sortes, fleurs d'orange, ornithogalons, pavots de toutes couleurs, pensées, phalangions, pieds d'alouettes, roses de toute espéce, doubles, panachées, églantieres doubles, rose de Gueldres, roses canelles, sauge à fleurs blanches, tlaspis de plusieurs espéces, tubéreuses, valérianes, véroniques grandes & petites, &c.

La botanique fournit aussi, dans ce mois, toutes les plantes médicinales, & l'on recueille des jardins fruitiers toutes sortes de fruits rouges; comme fraises, framboises, groseilles, cerises, bigarreaux, guignes, quelques poires, sur-tout des petits muscats, & à la fin du mois, du verjus. Les jardins potagers donnent toutes sortes de salades, avec leurs fournitures, toutes sortes de plantes potageres, comme artichauts, cardes, poirée, pois, féves, féves de marais, champignons, concombres, herbes fines, comme thym, sariette, sauge, hyssope, lavande, laitues, pourpier, quelques melons & quelques choux pommés à la fin du mois.

JUJUBIER, arbre qui porte les jujubes, presque aussi grand que le prunier tortu, couvert d'une écorce rude, raboteuse & crevassée, dont les rameaux sont durs, garnis d'épines fortes; les feuilles oblongues, un peu dures, se terminent en pointes obtuses, de belle couleur verte, luisantes, légérement dentellées en leur bord. Les fleurs qui sortent d'entre les feuilles, sont attachées à des pédicules courts, disposées en rose, autour d'une rosette placée au milieu du calice, de couleur herbeuse & pâle. A ces fleurs succedent des fruits verds dans le commencement qui rougissent en mûrissant, gros comme des prunes médiocres, oblongs ou ovales, rouges en-dehors, jaunâtres en dedans, charnus, tendres, d'un goût doux & vineux, ayant la peau assez dure: ils renferment un noyau osseux. Le *jujubier* croît dans les païs chauds: il est très commun en Provence & aux isles d'Hieres. Il n'exige pas beaucoup de soin. Il croit assez naturellement, & se multiplie de semence en pépiniere. Toute terre lui est propre, quand elle est bien meuble & exposée au soleil. La marne est bonne pour la fécondité du *jujubier*. On le seme au mois d'Octobre, & pour en avancer la végétation, il faut en faire tremper la graine dans l'eau, puis la semer en rayons profonds d'environ trois doigts, tirés au cordeau sur une planche. Quand les *jujubiers* sont lavés, il faut soigneusement les sarcler & les arroser: & lorsqu'ils sont assez forts, pour être mis en place, on les plante au mois d'Octobre ou de Novembre, en quelque endroit dérobé d'un grand jardin où il y a des bosquets couverts.

On cueille les *jujubes* sur la fin du mois de Septembre, lorsqu'elles sont mûres, le fruit se conserve dans un lieu sec pendant quelque tems. Il est bon pour les électuaires & pours la boisson de ceux qui ont la toux: il adoucit l'acrimonie du sang, fait un bon suc: mais il nourrit peu, & est contraire à l'estomac, parce qu'il est mal aisé à digérer. On emploie les *jujubes* dans les tisanes pectorales, on y ajoûte les dattes, les sebestes & autres fruits béchiques. On met une douzaine de *jujubes* sur chaque pinte de tisane, & les autres fruits à proportion. Il ne faut pas faire une décoction trop épaisse, parce qu'elle ne se distri-

bueroit pas aisément dans le sang, & nuiroit beaucoup à l'estomac ; & au lieu d'adoucir & de dégager la poitrine, elle augmenteroit l'oppression.

Les *jujubes* nouvelles, grasses, bien nourries, charnues & bien séches, sont les meilleures, & celles qu'il faut choisir. C'est une marchandise qui n'est de garde que quand elle est bien conditionnée, encore ne peut-elle guères se conserver que deux ans ; mais si les *jujubes* ont été mal séchées ou mouillées, ou serrées dans un lieu humide, ou bien qu'elles s'échauffent dans des balles, le plus sûr est de s'en défaire au plutôt.

JULES, monnoie d'argent, qui se fabrique, & qui a cours à Rome dans l'état ecclesiastique, & en quelques autres lieux d'Italie. Huit *jules* & demi font l'écu de France de soixante sous.

JULIANE : *Morin* donne ce nom à une tulipe colombin, blanc & gris, & à une anemone dont les feuilles sont grandes & blanches, & la peluche incarnate.

JULIENNE, fleur blanche qui sent bon & qui vient en forme de bouquet. Il y en a aussi de violettes, mais elles sont plus rares. Les tiges de cette fleur s'élevent à la hauteur de deux pieds & environ. Elles sont rondes, couvertes d'une maniere de poil, & remplies de moëlle. Ses feuilles semblables à celles de la roquette, mais moins découpées, d'une couleur verte-noire & d'un goût âcre, naissent alternativement sur les branches. Ses fleurs sont à quatre feuilles disposées en croix, semblables à celles du giroflier, elles sont quelquefois blanches, quelquefois purpurines, & quelquefois blanches & purpurines. Elle donne des semences rondes, rougeâtres, renfermées dans des siliques, longues & grêles, qui succedent à la fleur. Cette plante vient dans les haies, & on la cultive dans les jardins. La *julienne* se multiplie de graine & de bouture, & de plant enraciné. On en seme la graine aux mois de Septembre & d'Octobre, en planche ou en pot, dans une terre meuble, couverte d'un bon doigt de terreau. Il y en a qui sement, au printems, les *juliennes* sur couche, & qui les transplantent sur la fin d'Avril. Quand elles sont levées, il faut avoir soin de les arroser & d'en ôter les mauvaises herbes. Quand on veut avoir des *juliennes* de bouture, on coupe les branches contre le pied, on les fiche en terre & on les arrose sur le champ. Pendant huit jours, on les met à l'ombre, & l'année suivante on les transplante où l'on juge à propos. Pour en avoir de plant enraciné, on prend un pied de deux ans, qui ait fait touffe. On éclate les tiges de telle maniere que chaque brin ait des racines : on les plante & on les arrose ; & quand elles sont reprises, on leur donne une culture convenable.

La *julienne* est apéritive, bonne pour le scorbut, l'asthme, la toux invétérée & les convulsions, & elle excite les sueurs.

JULIENNE, *en terme de cuisine*, se dit d'un potage qui se fait avec une éclanche de mouton à moitié rôtie, dégraissée, dont la peau est ôtée, mise dans une marmite, avec un morceau de tranche de bœuf, une rouelle de veau, un chapon, deux carottes, deux navets, deux panais, racine de persil, céleri, quelques oignons piqués. On fait cuire tout cela long-tems, afin que le bouillon soit bien nourri ; & l'on a dans un autre petit pot trois ou quatre paquets d'asperges, un peu d'oseille & du cerfeuil coupés qu'on fait cuire avec du bouillon de la grande marmite : on fait en-

ſuite mitonner des croûtes ſur leſquelles on arrange les aſperges & l'oſeille, & l'on ſert chaudement. On fait auſſi des potages à la *julienne* avec veau, chapon, poularde, pigeon & autres viandes.

JULIS, petit poiſſon de mer, vorace, qui nage en troupe, bon à manger, dont on coupe la tête, parce qu'on croit que c'eſt un poiſon.

JUMELLES : les artiſans donnent ce nom à des piéces de leurs machines, outils & inſtrumens qui ſont doubles & parfaitement ſemblables. Par exemple, la *jumelle* d'un étau eſt cette eſpece de boëte où ſe réuniſſent, par une charniere, les deux principales piéces de cet inſtrument. Les *jumelles* du tire-plomb ſont les deux piéces ou plaques de fer qui ſont aſſemblées parallélement haut & bas par deux eſtoquiaux auſſi de fer, & au dedans deſquelles ſont les arbres des aiſſieux, les petites roues, les bajoues, les couſſinets, & le reſte des piéces dont cette machine des vitriers eſt compoſée.

JUMENT, la femelle du cheval. Voyez *Cheval*.

JUNCAGUE, plante qui croît dans les marais, dont les feuillles reſſemblent à celles du jonc.

JUNCAIRE, plante rameuſe, eſpéce de rubie, dont les tiges reſſemblent au jonc, qui eſt déterſive & vulnéraire.

JUNTE, aſſemblée ou conſeil qui ſe tient en Portugal, pour les affaires du commerce, ſur-tout pour ce qui regarde celui du Bréſil.

IVOIRE, dents ou défenſes de l'élephant. L'ivoire de Ceylan eſt eſtimé le meilleur de tous, parce qu'il ne jaunit point. Outre l'emploi que l'on fait de l'*ivoire* pour divers ouvrages & ornemens, il eſt auſſi de quelque uſage en médecine. On le rape pour faire des tiſanes aſtringentes. On en tire un eſprit & un ſel volatil, bon pour les maladies du cœur & du cerveau. Le noir d'*ivoire*, ou le noir de velours, ſert beaucoup aux peintres.

JUPITER, nom d'un œillet, piqueté de brun, ſur un fin blanc, qui ſe trouve à Lille.

JURANDE, charge ou office de juré qui ſe donne par élection dans les corps & communauté des marchands, ou des arts & métiers de la ville de Paris, aux plus anciens, à la pluralité des voix, pour avoir ſoin des affaires de la communauté. Il y a des communautés qui ont ſix *jurés*, d'autres cinq, d'autres quatre, & quelques-unes deux.

JURAT, charge municipale de pluſieurs villes de Guienne, entre autres, de Bordeaux.

JURÉ : Voyez plus haut *Jurande*. *Jurés du marteau*, ou *Jurés du cuir tanné* ; ce ſont, dans les communautés des tanneurs, corroyeurs & cordonniers, les gardiens du marteau, avec lequel ſe marquent les cuirs forains, ſoit à la halle aux cuirs, ſoit au bureau des vendeurs des cuirs ; & dans la communauté des corroyeurs, on nomme *jurés de la viſitation royale* les quatre grands *jurés* qui font les viſites tous les mois chez les maîtres corroyeurs, & tous les deux mois chez les maîtres cordonniers. *Jurés de la conſervation*, ce ſont les quatre petits *jurés* de la même communauté des corroyeurs.

IVROIE, ou IVRAIE, eſpéce de chiendent qui pouſſe des tuyaux à la hauteur de deux ou trois pieds, gros comme ceux du froment, ou un peu plus petits, ayant quatre ou cinq nœuds, de chacun deſquels ſort une feuille verte, droite, groſſe, cannellée, embraſſant le tuyau par ſa baſe. Ces tuyaux portent, en leurs ſommités, des épis longs d'un pied & d'une figure particuliere,

divisés en plusieurs parties, rangés alternativement, de maniere que chacun paroît un petit épi ou paquet, composé de fleurs à étamines qui sortent du fond d'un calice écailleux. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succede des graines plus menues que celles du bled, peu farineuses & de couleur rougeâtre. Ses racines sont fibreuses; cette plante croît parmi le froment & l'orge. On dit que le pain & la biere, où il est entré beaucoud d'*ivraie*, enivrent & causent des maux de tête. Quelques botanistes pensent que l'*ivroie* s'engendre des grains de froment & d'orge corrompus. Il y a une *ivroie sauvage* dont la graine est rouge.

JUS, en général, c'est le suc ou la substance que l'on tire de quelque chose, comme *jus* de limon, *jus* de citron, *jus* de viande. On se sert du *jus* de viande, dans les cuisines, pour nourrir les ragoûts & les potages. On en fait avec les champignons, les herbes, racines potageres, bœuf, veau, perdrix, chapon, poularde, beccasse, poisson, &c.

JUSQUIAME, plante, dont il y a deux espéces, la blanche & la noire: la noire croît dans toute l'Europe, le long des chemins, dans les lieux sablonneux. Elle fleurit en Juillet. La blanche croît, en France, dans les masures, près de la mer, à l'embouchure du Rhône & ailleurs. Elle fleurit en Juillet & Août. Ces deux espéces de *jusquiame* sont assoupissantes, & souvent mortelles aux animaux qui en mangent. On ne s'en sert qu'extérieurement dans des onguens, emplâtres & huiles. Les docteurs Turcs condamnent l'usage de la *jusquiame* comme celui du vin.

JUSTE; c'est ce qui est en équilibre & qui ne panche pas plus d'un côté que de l'autre. On le dit des balances.

JUSTIFICATEUR, *en terme de fondeur d'imprimerie*, se dit également, & de l'ouvrier qui justifie les lettres, & de l'instrument avec lequel il en fait la justification. L'instrument qu'on nomme *justificateur* est de fer ou d'acier poli, composé de deux longues piéces paralleles l'une à l'autre, qui peuvent s'approcher & se reculer par le moyen des vis qui les tiennent unies ensemble; c'est dans l'espace qui les sépare, qu'on met les caracteres qu'on veut justifier. Ils s'y placent renversés en longues lignes, c'est-à-dire, l'œil de la lettre en bas, & jointes l'une contre l'autre, comme si l'on vouloit en composer une ligne. C'est en cet état qu'on y fait avec le rabot cette petite rainure que l'on voit au pied de chaque caractere. Les fondeurs appellent *justification* la comparaison qu'ils font d'une lettre nouvellement fondue avec une ancienne, qui sert comme d'étalon ou de lettre matrice pour donner aux nouvelles fontes leur véritable hauteur en lignes..... *Justification des lignes*, en terme d'imprimeur, c'est lorsqu'on démonte le composteur pour lui donner juste la longueur des lignes que doit avoir la page ou forme d'imprimerie.

JUSTINE, ou DUCATON, c'est une monnoie d'argent de Venise qui tient onze deniers de fin.

JUVEIGNEUR, *en terme de coutume*, c'est le frere puiné ou cadet à l'égard de l'aîné.

JYNX, petit oiseau, dont la langue est si forte & si aiguë qu'elle perce comme une aiguille; il est bon à manger. On s'en sert pour l'épilepsie.

IZELOTE, monnoie de l'empire qui vaut environ trente-six sols de France. Elle passe à Constantinople & dans les Echelles du Levant.



KAGNE, espéce de pâte que les Italiens font avec la plus belle farine de froment.

KAHUR, espéce d'acacia dont on tire la gomme arabique.

KAKA-TODDALI, arbrisseau du Malabar, dont la racine & le fruit verd, frits dans l'huile, font fort vantés pour la goutte.

KALI, nom que les botanistes donnent à une sorte de plante dont on fait la soude. Voyez *Soude*.

KAM : mot Tartare qui signifie *prince* ou *commandant*. Les *kams* en Perse font ce que font les gouverneurs en Europe.

KAMINE-MASLA, espéce de minéral ou de drogue médicinale qui se trouve sur les plus hautes montagnes & les rochers les plus durs de Sibérie, qui se dissout dans l'eau comme le sel ; les Moscovites l'emploient à la guérison de diverses sortes de maladies.

KANASTER, mot étranger dont on se sert en quelques provinces de France, pour signifier un panier ou manne propre à emballer les marchandises.

KANTERKAAS ; c'est le nom que les Hollandois donnent à une de leurs espéces de fromage.

KAOUHANNE, espéce de tortue. Voyez *Tortue*.

KARA-ANGOLAN, c'est un arbre du Malabar, dont les feuilles bouillies dans l'huile, servent à faire un excellent onguent vulnéraire.

KARABE, espéce de gomme ou de résine ; c'est le véritable ambre jaune.

KARA-GROCHE : nom qu'on donne, à Constantinople, à la richedale d'Allemagne. Elle y est reçue sur le pied de l'écu de France de soixante sols.

KARAT, ou CARAT, petit poids qui sert à peser l'or ou à en estimer la valeur.

KARATA, espéce d'aloës qui croît en Amérique. On fait bouillir les feuilles, & l'on en tire un fil qui est d'un fort grand usage à faire de la toile, des rets pour la pêche & des lits suspendus. On en voit beaucoup à la Jamaïque & aux Antilles.

KARESE, ou CARISET : les Anglois & les Ecossois donnent ce nom à une espéce d'étoffe de laine qu'ils fabriquent & que nous nommons *careseau*.

KARKRONE : on nomme ainsi à Ispahan, la maison où sont établies les manufactures royales des tapis, étoffes d'or & d'argent, brocards, taffetas, velours & autres ouvrages précieux tant estimes en Europe. Le *karkrone*, à Ispahan, où les orfévres, lapidaires, armuriers, peintres sur les toiles de coton, &c. ont aussi leurs atteliers, est ce que l'hôtel roïal des Gobelins est à Paris.

KARMESSE ou KERMESSE : nom que les Hollandois donnent à de certaines foires de Hollande & de Flandre, où l'on va se divertir. Il n'y a point de villes & de bourgs, en Hollande, où ne se tiennent des *karmesses* ; ce sont des fêtes de réjouissances pour les habitans des Provinces-Unies ; & la *karmesse* que les enfans, domestiques, artisans & ouvriers attendent avec impatience, leur est aussi profitable auprès des maîtres, que l'est en France le premier jour de l'an, à tous ceux, domestiques & autres, qui comptent sur des étrennes.

KAROUATA, plante des Indes occidentales, ſemblable à l'ananas, dont le fruit eſt fort bon contre le ſcorbut & dans les fiévres.

KATTEQUI, toile de coton bleue, des Indes orientales, qu'on tire de Surate, dont les piéces ſont de deux aunes cinq-huit de long, ſur cinq-ſix de large.

KAVIA, ou CAVIAL, œufs d'éturgeon mis en petites galettes épaiſſes d'un doigt, larges comme la paume de la main qu'on ſale & fait ſécher au ſoleil. Les Italins établis à Moſcou, en font un grand commerce dans cet empire. Il ſe prend une quantité incroyable de ce poiſſon à l'embouchure du Volga & des autres rivieres qui tombent dans la mer Caſpienne; c'eſt-là qu'on prépare le *kavia* qu'on fait remonter par ce fleuve juſqu'à Moſcou; de-là il eſt diſtribué dans toute la Moſcovie, où il eſt d'un grand ſecours aux Moſcovites, à cauſe de leurs trois carêmes. On en conſomme auſſi beaucoup en Italie. On tire le *kavia* d'Archangel, port de Moſcovie, les Hollandois en font le commerce. Le meilleur doit être brun, rougeâtre & bien ſec : on le mange avec de l'huile & du citron.

KEBULA. Voyez *Myrabolan*.

KEMEAS, taffetas à fleurs de ſoie qui viennent des Indes orientales.

KERMÉS, eſpéce de coque groſſe comme une baie de geniévre, ronde, liſſe, luiſante, d'un beau rouge, remplie d'un ſuc de la même couleur, d'une odeur vineuſe, d'un goût un peu amer, aſſez agréable, qui ſe trouve attachée & adhérente, en maniere d'excreſcence, à l'écorce d'en-bas, & ſur les feuilles d'une eſpéce de chêne vert, ou ieuſe, qui croît en Eſpagne, en Languedoc & en pluſieurs autres pays chauds. Dans cette coque ſe forme une infinité de petits œufs qui deviennent de petits vers de couleur d'écarlate; auſſi ſert-elle à cette teinture..... On tire du *kermès* le ſuc ou la pulpe pour en faire du ſyrop, en y ajoûtant une quantité ſuffiſante de ſucre. Le *kermès* eſt cardiaque, deſſiccatif, aſtringent, & fortifie l'eſtomac.... On donne le nom de *kermès* à une certaine préparation de l'antimoine qui produit une poudre rouge en uſage dans la médécine, & appellée la *poudre des Chartreux*.

KERVA, ſemence d'une plante appellée *ricin*, ou *grande catapuce* ou *épurge*, dont la graine eſt un violent purgatif. Voyez *Ricin*.

KETSERI, petits pois qui viennent en abondance dans pluſieurs petits royaumes du Malabar, d'où les Anglois & les Hollandois, qui y ont des comptoirs, en enlevent tous les ans la charge de pluſieurs vaiſſeaux pour les diſtribuer & vendre avec un profit conſidérable en d'autres lieux des Indes où le ſol n'eſt pas propre à produire cette ſorte de légume.

KEUB, meſure des longueurs dont on ſe ſert à Siam; c'eſt la paume des Siamois, c'eſt-à-dire, l'ouverture du pouce & du moyen doigt.

KHATOUAT, meſure des longueurs des Arabes, qui eſt le pas géométrique des Européens.

KICHERI, ſorte de légume dont les Indiens ſe nourriſſent.

KIDER, oiſeau de la Laponie, eſpéce de faiſan ou de coq ſauvage.

KIEN-TCHEOU, étoffe de ſoie fort eſtimée dans la Chine. La ſoie dont on la fabrique n'eſt point l'ouvrage des vers à ſoie ordinaires, ceux dont on la tire ſont ſauvages. On les va chercher dans les bois, particuliérement dans ceux de la province de Canton; c'eſt une ſoie de couleur griſe ſans aucun luſtre, ce qui fait que les étoffes qui en

font fabriquées, ont l'air d'une toile rousse ou d'un droguet un peu grossier ; cependant ces étoffes sont d'un grand prix & se vendent plus chers que les plus beaux satins.

KIKI ; c'est la plante appellée *palma Christi* dans les boutiques.

KILDERKIN, mesure des liquides, dont on se sert en Angleterre; deux *kilderkins* font le baril : & deux barils le muid ou hogshead.

KINKINNA, écorce d'arbre qui vient du Pérou, le meilleur de tous les fébrifuges.

KINSU, plante de la Chine, espéce de lin dont on fait une filasse très-fine qui ressemble assez à des cheveux blonds qui tirent sur le jaune : on en fabrique des toiles fort estimées, dont on fait des chemises pour l'été, qui tiennent la chair fraîche, & ont la vertu, dit-on, de guérir de la gale : c'est la province de Xansi qui fournit cette rare filasse.

KISTE, espéce de laine qu'on tire d'Allemagne. Voyez *Laine*.

KNEZ : nom de dignité donné, en Moscovie, aux premiers seigneurs de la nation ; ils sont ce que sont en France les ducs & pairs, & les grands d'Espagne à Madrid.

KONIGSDALLRE, monnoie d'argent qui a cours en plusieurs lieux d'Allemagne, qui vaut trois livres six sols huit deniers.

KOQUET : c'est le nom qu'on donne, en Angleterre, à ce qu'on nomme en France, droit de sortie. Les François en payent le bouble, en conséquence d'un tarif que ces derniers nomment *coutume de l'étranger*.

KORATE, grosse toile de coton qui vient des Indes orientales, particuliérement de Surate. La piéce contient trois aunes deux tiers de long sur deux tiers de large, & fait quatre toques à la piéce qui font de grosses cravates.

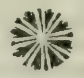
KOUAN, ou CHOUAN, graine légere d'un verd qui tire sur le jaune, d'un goût un peu salé & aigrelet. On s'en sert à faire le carmin.

KOUM-POULATI, sorte d'acier excellent qui vient de la ville de Koum en Perse ; c'est ce que nous appellons l'*acier de Damas*.

KREUX, ou CREUXER, monnoie de cuivre qui a cours en Allemagne, & qui y est aussi monnoie de compte. Le *kreux* vaut environ huit deniers tournois. Quatre-vingt-huit *kreux* d'Augsbourg, quatre-vingt-neuf de Nuremberg, & quatre-vingt-dix de Francfort font l'écu de France de soixante sols.

KUT, ou COTTE, espéce de poule d'eau qu'on voit en Angleterre.

KYNANCIE, espéce d'esquinancie inflammatoire, dans laquelle les muscles internes du larynx sont enflammés, ce qui rend la respiration si difficile, qu'on est obligé de tenir la bouche ouverte & de tirer la langue comme les chiens. Voyez le *Dictionnaire de santé*.



LABDANUM, ou LAPDANUM, eſpéce de graiſſe qui ſe trouve attachée à la barbe des boucs & des chevres, ſur-tout de ceux de ces animaux qui broutent l'arbriſſeau que les botaniſtes appellent *ciſtus ledum*, plante qui a de longues feuilles vertes, étroites, rudes & gluantes, & qui croît dans les pays chauds. Il y a le *labdanum naturel* ou *en barbe*, le *labdanum liquide*, nommé *baume noir*, & le *labdanum en tortis*; ce ſont différens noms qu'on lui donne, ſuivant ſa qualité & ſa figure. Le premier eſt la graiſſe, telle qu'elle eſt recueillie de la barbe des boucs par le moyen d'une eſpéce de peigne de bois dont ſe ſervent les payſans qui en font trafic. Celui-ci eſt toujours plein de ſaletés, il le faut choiſir, autant qu'il eſt poſſible, plus net & le plus odorant. Le ſecond eſt cette même graiſſe liquifiée, purifiée & miſe en des veſſies très-minces. Le bon doit être d'une conſiſtance aſſez ſolide, d'un noir de jayet & d'une odeur douce & agréable, approchant de celle de l'ambre-gris. Le troiſieme *en tortis*, n'eſt que le marc du *labdanum liquide*, dont on fait des rouleaux tortillés en forme de pains de bougie: celui-ci eſt le moindre de tous; cependant les parfumeurs ne laiſſent pas de s'en ſervir pour les paſtilles communes & les pots pourris, les deux autres entrent dans la compoſition des plus excellens parfums.

LABEUR, travail corporel: on dit que les terres ſont en *labeur*, quand on les cultive, ſelon que le pays & les ſaiſons le requierent. Voyez *Labour*.

LABIZA; eſpéce d'ambre ou de *ſuccinum* d'une odeur agréable qui coule par inciſion d'un arbre qui croît à la Caroline. Les Anglois le mettent au nombre des gommes aromatiques & des parfums. Cet ambre eſt jaune, & durcit ſi fort à l'air, qu'on en peut faire des bracelets & des colliers. Les Indiens en font leur plus grande parure.

LABOUR: on entend, par ce terme d'agriculture, le renverſement, remuement de la terre qu'on fait à deſſein de la rendre fertile. Le *labour* ſe fait avec la charrue, la bêche, la houe, la pioche & la ſerfouette. Comme ces *labours* regardent les terres, les jardins, les arbres, les fleurs, les vignes, &c. entrons dans le détail de ces différens *labours*, & commençons par celui des *terres à bled*.

On donne ordinairement trois *labours*, avant que de ſemer les terres, quelquefois quatre, lorſque le fonds, de ſa nature, eſt bien fertile. Le premier *labour* ſe fait immédiatement après que les orges & les avoines ſont ſemées. Cette premiere façon s'appelle, dans certains pays, *ſombrer*, dans d'autres, *faire la caſſaille*; c'eſt entre Pâque & la ſaint Jean. Ce *labour*, dans quelque terre que ce ſoit, afin de la bien ameublir & de ſoulager en même tems les animaux attelés à la charrue, ne doit ſe donner que légérement. Quand, après ce premier *labour*, les méchantes herbes commencent à reparoître ſur le guéret, on *bine* la terre pour les détruire, & ce *labour* ſe fait plus profondément. Le troiſieme, qu'on appelle *tiercer* ou *rebiner*, ſe fait lorſque le guéret commence

à repousser de méchantes herbes. La prudence & l'expérience du *laboureur* lui font aisément juger du tems qu'il doit employer à ses travaux, qui se succédent les uns aux autres. Les bonnes terres poussent plus souvent des herbes qui nuisent, que ne font les méchantes terres, & par conséquent demandent plus de façon.

La maniere de *labourer* les terres est differente, suivant les pays & la nature du terroir. Les uns *labourent* en sillons plus ou moins larges que les autres, & aussi plus ou moins élevés. Les sillons larges, & dont les raies sont presque de même hauteur, se tracent dans les lieux dont les terres ne sont pas sujettes à s'imbiber d'eau, & les sillons hauts & en dos d'âne, se tracent dans les pays où le terroir garde long-tems les eaux qui tombent du ciel. Ces deux differentes natures de terre font aussi qu'on leur donne en bien des endroits la troisieme façon différemment qu'on ne fait en d'autres. Dans les pays secs où l'eau s'écoule promptement, au lieu de *labourer* en droit sillon, on la prend de travers, & cela s'appelle *traverser la terre*. Dans les endroits où la terre reste long-tems imbibée d'eau, cette méthode quoique très-bonne, ne convient pas, si non dans les années de sécheresse, & les sillons doivent toujours y être fort élevés, afin que l'eau s'egoutte plus aisément.

Les terres destinées pour les orges, les avoines & autres grains ou légumes demandent comme le froment, trois *labours*. Pour avoir de toutes ces sortes de bleds en abondance, il faut, après que le froment est semé, *labourer* les champs où l'étruble est encore existante; cette étruble, mêlée avec la terre, se convertit en un bon amendement qui fait rapporter à la terre de gros grains & en abondance. Le tems de ce *labour*, dans quelque pays que ce puisse être, est vers le 15 de Février ou au commencement de Mars, sur-tout pour les avoines. Dans les terres où il y a des arbres il faut attendre, pour *labourer* que le fruit soit noué, & même gros comme le pouce.

Les terres séches ne demandent que trois *labours* & après une petite pluie ou dans un tems couvert, & les terres grasses & humides en veulent au moins quatre, & dans un tems chaud & sec. Les *labours* se commencent au mois d'Avril & se continuent de mois en mois. Le *labour* est si nécessaire aux arbres fruitiers, que faute de le faire, on voit souvent une bonne poire fondante, devenir pierreuse à n'en point manger. Il faut leur donner trois *labours*; le premier au commencement de Novembre qui se fait profondement aux terres séches & légeres, afin que les neiges & les pluies de l'hiver les puissent humecter. Il est bon même de mettre de la neige aux pieds des arbres plantés en ces sortes de terre. Pour les terres fortes & humides, comme elles ont besoin plus de chaleur que d'humité, on ne doit leur donner qu'un petit *labour* & dans un tems sec & doux, afin que les pluies n'y pénétrent pas trop. Il faut faire le second *labour* à la fin d'Avril ou au commencement de Mai, après que le fruit est noué & jamais dans le tems de la fleur; il doit être profond dans les terres légeres comme dans les humides, pour que les unes reçoivent aisément l'humidité, & que les autres ne se fendent point dans le hâle. On fait le troisieme, à la fin de Juin ou au commencement de Juillet pour donner de la grosseur & de la qualité au fruit, & faire mourir les méchantes herbes. Ce dernier est bien moins profond que

le ſecond, dans les terres humides & dans les terres légeres & ſablonneuſes, il ne faut qu'ôter les herbes avec la ratiſſoire, ou tout au plus n'ouvrir la terre que légérement, même après une pluie, pour que le ſoleil ne brûle pas les racines des arbres, ſur-tout quand ils ſont jeunes.

Si les beſtiaux vont pâturer dans les plantes qu'on éleve, il eſt néceſſaire de *labourer* quatre fois l'an les arbres, quatre pieds autour de la tige. Dans les plants où les beſtiaux n'entrent point, il ſuffit de *labourer* toute la terre avec la charrue & avec la bêche où la charrue ne peut paſſer, & on y ſeme du bled ou de l'avoine, de deux années l'une. On doit fumer cette terre toutes les fois qu'on y ſeme du bled, & la *labourer* quatre fois, l'année qu'elle ſera en jachere, ce que l'on continue de faire juſqu'à ce que les arbres ſoient grands & qu'ils empêchent, par leur ombrage, les grains de profiter. Alors on ceſſe, ſi l'on veut, de *labourer*; mais il ne faut pas ceſſer de le faire autour des arbres, ſelon qu'ils en ont beſoin. Les *labours* fréquens empêchent les terres fortes de crevaſſer, & maintiennent toujours fraîches, les terres légeres & ſablonneuſes. Dans les plants eſpacés de huit à dix toiſes, diſpoſées pour pouvoir toujours *labourer* la terre & la ſemer, il n'y faut d'autre ſoin que celui qui ſe pratique pour les terres ordinaires; mais il faut prendre garde que la charrue, en approchant des arbres, ne les gâte.

Pour bien entretenir les plants d'arbre en buiſſon, il faut *labourer* toute la terre, quatre fois l'année, ou avec la bêche, ou avec la houe fourchue, & n'y ſemer aucune graine, ſinon au milieu des allées, à quatre ou cinq pieds des arbres, où l'on peut faire des plants de fraiſiers ou de petites herbes à ſalade, & nom des autres herbages & des fleurs qui font tort aux arbres, ſi elles ſont plantées dans le *labour* & ſur les racines. Il faut en excepter les anémones & les renoncules qui n'ont que très-peu de feuillage & de racine, & que par la même raiſon on peut planter au pied du mur.

Les *labours des jardins* ne ſont pas ſi forts que ceux des champs, mais ils ſont plus indiſpenſables: on ne les fait qu'à la bêche & à la houe, & au plus à la fourche, rarement à la charrue. Plus ces *labours* ſont ſuperficiels, plus il faut les réitérer. C'eſt en remuant la terre, en mettant celle de deſſous en la place de celle de deſſus qu'on la rend meuble & légere, ſuſceptible de l'humidité, de la roſée, de la pluie, de la chaleur du ſoleil & des ſels de la fécondité qui nagent dans l'air. Les *labours* fréquens, en détruiſant les mauvaiſes herbes, rendent la terre facile & font pouſſer les plantes. En un mot, les *labours* conſervent la fertilité aux terres qui en ont ſuffiſamment, & la donnent à celles qui en ont peu.

Le premier *labour* d'un jardin eſt de le défricher, & cela dans un tems ſec pour les terres humides ou fortes, & dans un tems humide pour les terres légeres, ſablonneuſes ou pierreuſes. Les premieres veulent être remuées à fond & labourées à vive jauge, les autres ne demandent que des *labours* de profondeur médiocre. Le tout doit ſe régler ſuivant le tempérament des terres. Quand ce défrichement eſt fait, il faut laiſſer repoſer la terre pendant quelque tems pour la laiſſer ſe lier, s'abonnir par les rayons du ſoleil, ou autres influences, & devenir, dans la ſuite, plus capable de recevoir toutes ſortes de ſemen-

ces & de plantes, ſur-tout pour le potager, ſi l'on en fait le défrichement en Septembre ou en Octobre; alors la terre a tout l'hiver: & la gelée qui donne deſſus, la rend douce & bonne. Elle s'améliore encore davantage, ſi l'on attend à y ſemer chaque choſe en ſa ſaiſon. Si l'on veut ſucceſſivement être fourni toute l'année de tout ce qu'un potager peut produire, c'eſt de commencer à l'automne après lui avoir donné un ſecond *labour* d'un bon pied ou d'un pied & demi de profondeur; ſi le fumier, qu'on aura répandu ſur la ſurface, ſix ſemaines ou deux mois auparavant, n'étoit pas bien conſommé, il faudroit alors le faire deſcendre au fond de la jauge avec la bêche. On prépare de la même maniere chaque quarré dans la ſaiſon qui précéde celle où l'on voudra enſemencer; ainſi pour les ſemences du printems on fume & on *laboure* en hiver, & pour ſemer & replanter en été, on fume & on *laboure* au printems.

La qualité des terres régle le tems des *labours* & la premiere façon qu'on doit leur donner. Les terres ſéches & chaudes veulent être labourées en été ou pendant la pluie ou un peu après ou avant s'il y a apparence qu'il en doive tomber; ainſi l'on ne peut les labourer ni trop ſouvent ni trop avant quand il pleut, & par une raiſon oppoſée, s'il fait trop chaud, il ne faut guères les *labourer* de nouveau, à moins qu'on ne les arroſe auſſi-tôt. Pour les terres fortes, froides & humides, elles ne doivent jamais être labourées que dans les grandes chaleurs, & jamais en tems de pluie.

Dans l'intervalle des *labours*, il eſt eſſentiel de ratiſſer & d'arracher les méchantes herbes qui croiſſent l'été & l'automne, & ſe multiplient à l'infini, ſi on les y laiſſe grainer. Les mauvaiſes herbes ſe détruiſent aiſément, ſi les *labours* ſont récens; mais s'ils ſont vieux faits, il faut *labourer* de nouveau, & par ce moyen les méchantes herbes, miſes au fond de la terre, s'y pourriront & y ſerviront d'un nouvel engrais, à la reſerve du liſeron & du chiendent qu'il faut arracher & extirper entiérement : on a déja dit que ces *labours* doivent être différens. Au milieu des quarrés en pleine terre, on les fait profonds & plus legers autour du pied des arbres, ſur les aſperges, & parmi les menus légumes; dans les terres aiſées avec la bêche & la houe & dans les terres pierreuſes & aſſez fortes avec la fourche & la pioche.

Ces *labours* fréquens ne permettent pas de planter près du pied des eſpaliers & des autres arbres à fruits beaucoup d'herbes potageres, ni beaucoup de fraiſiers. Il faut n'y mettre que des choſes qui ſubſiſtent peu de tems, comme ſalades à replanter & même n'y rien mettre, ſi l'on veut, afin que les arbres s'en portent mieux. Il y a cependant des plantes qui aiment le voiſinage des murs & qui ont beſoin de leur abri pour être printannieres. Les plantes des bordures doivent accompagner les allées & garnir le bord des plates-bandes dont le terrein qui reſte doit être au moins de trois pieds, & cette largeur ſuffit pour les eſpaliers & buiſſons, & pour quelques plantes printannieres.

La coutume de bien des jardiniers eſt de ne donner que quatre *labours* aux arbres, un en chaque ſaiſon; mais il eſt mieux quelque terre que ce ſoit de la labourer plus ſouvent : il ne faut pas cependant le faire (on l'a déja dit) quand les arbres ſont en fleur, parce que la terre fraîchement remuée exhale au printems beaucoup de vapeur, & que les gelées blanches ordinaires, dans cette ſaiſon, peu-

vent arrêter & fixer ces exhalaiſons ſur ces fleurs des arbres, qui dévenues humectées & attendries courent riſque de perir plus facilement. Les plantes & herbes potageres, comme artichauts, cardons & autres, veulent auſſi une terre toujours meuble, & *labourée* avec la bêche. On ſe contente de béquiller & de ſerfouir aux endroits, où, par la trop grande proximité des plantes, on ne peut ſe ſervir que de la ſerfouette, comme dans les fraiſiers, les laitues, les chicorées, les pois, les féves, les céleris, &c. Entre les plantes potageres, celles qui veulent plus d'humidité ſont, par exemple, les artichauts, cardons, ſalade, oſeilles, plantes à groſſes racines; pour les aſperges, il ne faut pas trop ſe fatiguer pour les arroſer.

Pour biner & ſerfouir, ſans rien gâter, il faut diviſer les quarrés dans leur largeur en diverſes planches de quatre à cinq pieds, ſéparées les unes des autres par un ſentier au moins d'un pied, afin d'avoir la facilité de ſerfouir à droit & à gauche, ſans marcher ſur les *labours*. Les bords de ces planches doivent être un peu élevés, afin que l'eau des arroſemens & des pluies ne s'écoule pas dans les ſentiers. Il nous reſte à dire que les terres ſéches & légeres d'un jardin potager demandent un labour profond à l'entrée de l'hyver, & un pareil, incontinent après qu'il eſt paſſé, afin que la pluie & les neiges de l'hyver & du printems les pénétrent aiſément. Aux terres fortes & humides, il faut ſeulement donner un petit labour au mois d'Octobre, & attendre à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai, à leur en donner un fort grand: c'eſt le tems que les fruits des arbres ſont noués, & il n'y a plus rien à craindre pour eux.

Le premier *labour des vignes*, dans les terres fortes, ſe fait au commencement de Mars, s'il n'y a pas d'apparence de pluies. Dans les autres terres, ce doit être à la fin d'Avril par un tems ſec ou celui qu'il gele un peu, & quand la vigne n'eſt pas trop avancée. Cette façon eſt la meilleure, parce que les herbes meurent plus aiſément & qu'on ne laboure que pour les détruire. Mais en donnant cette façon, il faut prendre garde de découvrir le fumier qu'on a mis dans la pouſſe avant l'hyver; car s'il paroiſſoit, il attireroit infailliblement les gelées, lorſqu'elles arrivent dans cette ſaiſon.

Le *binage* eſt le ſecond labour, & il ſe donne vers le vingtieme de Mai, s'il n'y a point de gelées à craindre. Il faut dans ce ſecond *labour* remuer le fumier, & attendre un tems ſec pour faire mourir plus aiſément les herbes qui doivent être tournées de façon que les racines paroiſſent, car enfouies dans la terre, elles repouſſeroient. C'eſt à quoi ne font pas attention les vignerons ignorans; & d'autres qui tiennent leurs vignes toujours extrêmement nettes, n'ont pas le même ſoin de celles de leurs maîtres, afin qu'elles leur fourniſſent de la pâture pour leurs beſtiaux.

Le *rebinage* eſt la troiſieme façon des vignes: il doit toujours être fait avant la moiſſon, & être commencé vers le premier Juillet, même plutôt, ſi cela ſe peut. Plus le tems eſt ſec, plus ce *labour* eſt bon, parce qu'en remuant la terre, on remplit les fentes que la chaleur y auroit pû faire, & par ce moyen le pied de la vigne ſe maintient plus frais. Soit que la vigne donne beaucoup ou peu, ou point du tout de raiſins, cette troiſiéme façon ne doit pas être omiſe, parce que la terre jetteroit pluſieurs

ſortes d'herbes qui ont des graines, ces graines étant mûres tomberoient à terre, s'y conſerveroient pendant l'hyver, & pendant le courant de l'année ſuivante, c'eſt-à-dire au printems, ne manqueroient pas de produire de nouvelles herbes, qui feroient du tort à la vigne, & il n'en faut point du tout ſouffrir.

Il y a un quatrieme *labour*, qu'on peut encore donner aux vignes, c'eſt ce qu'on appelle *cartager*. Les vignerons n'y ſont pas obligés, & on la leur doit payer ſéparément de leur marché, à raiſon de trois livres au moins par arpent. Cette derniere façon eſt néceſſaire aux vignes, où on a mis du fumier depuis la derniere vendange, & lorſque l'année a été pluvieuſe, parce que les pluies fréquentes & le fumier produiſent pour l'ordinaire des herbes qui uſent la terre & empêchent que les raiſins ne profitent & ne mûriſſent.

Enfin vers le quinze Août, le vigneron doit relever les vignes, & en couper le bout des grands bourgeons, mais non ceux qui doivent ſervir à faire des foſſes l'année ſuivante, parce que ce bois ne ſçauroit quelquefois être trop long; cette petite façon fait mûrir le raiſin & donne plus de force au bois.

LABOURAGE, art de labourer la terre, eſt l'action & la beſogne du *laboureur*. Cette ſcience renferme cinq opérations très-fructueuſes; la premiere, celle de fendre la terre & d'en détruire les méchantes herbes qui la ſucent; la ſeconde, celle de l'unir, pour que la ſubſtance du fonds, les engrais, les rayons du ſoleil, la douceur de la roſée & des pluies s'étendent par-tout également: la troiſieme, celle de la mêler, pour ranimer les ſels néceſſaires à la végétation; la quatrieme, celle de la rejoindre pour mieux nourrir dans ſon ſein les grains qu'elle adopte, & les défendre contre les froidures, les humidités & les oiſeaux; la cinquieme, celle de la rendre meuble, pour qu'elle ſoit & plus tendre & plus active au beſoin de ſes productions, plus ſuſceptible des influences ſupérieures, & plus riche pour fournir à la nourriture, à l'accroiſſement, & à la perfection de ſes fruits.

Chaque province a ſa façon pour la culture des terres, c'eſt probablement ſuivant la qualité du terroir; mais toutes reviennent au même point, qui conſiſte à proportionner les bêtes & les uſtenſiles du *labourage*, le nombre, la profondeur, la figure, la ſaiſon des *labours*, & le repos des terres, à la qualité des terres mêmes. Il y a fort peu de terres qui produiſent tous les ans, & il y en a auſſi fort peu auxquelles il ſuffiſe de donner la cinquiene année de repos. Mais beaucoup produiſent & ſe repoſent alternativement d'une année à l'autre. Dans un domaine, pour peu qu'il ſoit étendu, on trouve trois ſortes de terres, des fertiles, des moyennes & de maigres, ordinairement plus des unes que des autres, ſuivant la ſituation du fonds & du climat. Il faut en tout cela ſuivre l'uſage des lieux, fondé ſans doute ſur l'expérience: on peut cependant éprouver la fertilité d'un fonds, mais non opiniâtrement, c'eſt-à-dire, ſans l'épuiſer & l'amaigrir.

Les bêtes qu'on emploie en France au *labourage*, ſont les *chevaux* & les *bœufs*. Il n'y a point de préférence entr'eux. Elle dépend de la nature de la terre, & encore plus de l'uſage des lieux; dans les pays où on laboure avec les bœufs comme dans la baſſe Normandie & ailleurs, les *chevaux* ſont ordinaire-

ment rare ; de même dans les pays où on laboure avec les *chevaux*, les *bœufs* ne sont pas communs. De plus le *bœuf* laboure plus profondement, & est plus propre pour les terres argileuses & fortes. Il va au travail plutôt que le cheval, il en revient plus tard ; il y résiste, est moins sujet aux maladies, coûte bien moins en nourriture & en harnois ; & quand il est usé de fatigue & de vieillesse, il est encore d'un grand profit à son maître, par la vente qu'il en fait au boucher, au lieu qu'un cheval usé n'est plus propre à rien. Mais le *cheval* a un grand avantage sur le *bœuf*. Il fait trois fois plus d'ouvrage, il laboure tout le jour, & va matin & soir ; & le *bœuf* qui a travaillé le matin doit être dételé l'après-midi. Dans quelques endroits on met des *vaches* à la charrue : elles font bien moins d'ouvrage, & demandent beaucoup plus de ménagemens que les *bœufs*. En Auvergne, on laboure avec les *mulets*. Ils sont de grande fatigue, dépérissent peu ; mais ils sont lunatiques. Les *mules* font beaucoup plus d'ouvrage que les *mulets*. En Italie, on se sert de *bufles* ; leur travail est plus fort & plus profond que celui des *bœufs* ; ils labourent plus long-tems, sont plus diligens, & coutent bien moins de harnois. Dans la Sicile, dans la Calabre & beaucoup d'autres, les *ânes* servent aussi au labourage, comme en France : ils sont moins puissans, on ne les emploie guères au labour, à moins que ce ne soit dans des terres extrêmement légeres. En général les bêtes, telles qu'elles soient, soit *chevaux*, *bœufs*, *mulets*, *ânes*, &c. qui servent à la charrue, doivent être choisies fortes, d'un bon corsage, jeunes, ni grasses ni maigres, bien nourries & bien entretenues ; quand elles sont en bon état, elles en font plus d'ouvrage. On dit que quand on frotte les *bœufs* de baies de laurier avant de les mener aux champs, ils ne sont point incommodés des mouches.

LABOURAGE : on appelle *décharge & labourage* des vins, cidres, & autres boissons, la sortie de ces liqueurs hors des bateaux dans lesquels elles sont arrivées aux ports de la ville de Paris. Les seuls maîtres tonneliers ont droit de faire ce *labourage*, à l'exclusion de tous autres déchargeurs établis sur les ports. Ainsi *labourer les vins*, c'est les décharger des bateaux où ils sont voiturés & les mettre à terre.

LABOURER *la terre*. Voyez ci-dessus, *Labour* & *Labourage*.

Labourer le sable, en terme de plombier, c'est mouiller & ensuite beaucoup remuer avec un bâton le sable des moules sur lesquels doivent se couler les grandes tables de plomb. On plane le plomb quand il est labouré, c'est-à-dire qu'on le dresse également avec une plane de cuivre.

LABOUREUR, homme de campagne, qui laboure les terres, ou pour lui ou pour autrui. Ce doit être un homme vigilant adroit à manier la charrue, versé dans la connoissance des différens genres de terres, afin de leur donner à propos les façons qui leur conviennent. Il est bon qu'il soit fort & robuste, même d'une taille avantageuse. Il a moins de peine à tenir la queue de la charrue : il s'en rend plus maître, & prévient mieux les défauts dans lesquels elle tomberoit infaillliblement, si on la laissoit aller au gré des chevaux & des bœufs. C'est le sentiment de *Columelle*, qui dit qu'en labourant la terre, un grand homme se lasse moins qu'un petit, parce qu'il n'a pas besoin d'élever les bras comme l'autre, ce qui est une situation incommode.

Un *laboureur* qui ſçait ſon métier, ne laiſſe point paſſer la ſaiſon de labourer ſes terres. Il ne le fait pas auſſi trop tôt : ces deux extrémités ſont à éviter. Lorſqu'une terre eſt trop ſéche ou trop humide, il ſe donne de garde de la labourer. Dans le premier cas, la terre perdroit de l'humeur qu'elle contient ; dans le ſecond, elle deviendroit d'une dureté à ne pouvoir s'ameublir. Connoiſſant la nature & le tempérament de ſa terre, il y proportionne ſes engrais, ſes labours & ſa ſemence. Il ſçait qu'un fonds heureux demande un labour profond & une ſemence plus forte qu'un champ maigre & moins rempli d'humeurs ; que les terres graſſes, les fortes & les nouvelles n'en valent que mieux, quand on leur donne plus de trois façons ; qu'un premier labour ne doit pas être ſi profond que le ſecond, le ſecond tant que le troiſiéme, & ainſi ſucceſſivement, & qu'enfin on ne doit pas mettre deux fois de ſuite du froment, du méteil ou du ſeigle dans une même terre, mais de l'avoine, de l'orge, des pois, de la veſce, pour la laiſſer repoſer enſuite. Outre toutes ces connoiſſances qu'un laboureur doit avoir ſur ſont travail, il eſt encore néceſſaire qu'il ſoit homme de refléxion ſur l'œconomie du ménage, qu'il aime ſes chevaux, ſes bœufs, qu'il ne les fatigue pas pendant l'hiver, pour qu'ils ſoient plus en état de faire le travail de Mars ; qu'il ſoit fourni de tous les inſtrumens du *labourage*, & qu'il ſoit aſſez induſtrieux pour les racommoder quand ils viennent à ſe rompre.

M. *de Tull*, auteur Anglois, a donné une nouvelle maniere de *labourer* les terres, les plantes & les jardins. C'eſt ſur ſes princinpes que M. *du Hamel*, de l'académie royale des ſciences de Paris, a donné ſon Traité de la culture des terres. On y lit qu'il eſt bien plus avantageux d'augmenter la fertilité des terres par les *labours* que par le *fumier*. Les plantes élevées dans le *fumier* n'ont jamais, dit-il, la faveur agréable de celles qui croiſſent dans une bonne terre non fumée. En effet les fruits & les légumes que fourniſſent les jardins voiſins des grandes villes, ne ſont pas d'un auſſi bon goût que ceux qui proviennent des jardins éloignés des grandes villes. Dans les premiers les *fumiers* ſont prodigués ; dans les autre, ils y ſont ménagés, parce que les jardiniers n'en ont pas en abondance.

C'eſt la même chose des vignes : celles qui ne ſont que bien & fréquemment labourées, donnent un vin plus delicat & meilleur que celles qui ſont continuellement chargées de *fumier*. Des fermiers éprouvent tous les jours, qu'en doublant le nombre des labours, leurs terres en ſont plus fertiles que ſi elles avoient été beaucoup fumées. Deplus ces labours ſont bien moins coûteux que tous ces fumiers dont on charge les terres. Nous renvoyons au livre de M. *du Hamel*.

LABURNUM ou LABURNE, arbre de médiocre grandeur, eſpéce de citiſe, reſſemblant à l'anagyris, excepté qu'il n'eſt point puant, dont le bois eſt dur, les feuilles trois à trois, ſans poil, & d'un verd aſſez enfoncé en deſſus, velues & d'un verd pâle en-deſſous, attachées à une queue menue, ronde & velue ; les fleurs légumineuſes, ſemblables à celles du petit genêt, de couleur jaune ; ſes fleurs étant tombées, il paroît des gouſſes qui contiennent des ſemences groſſes comme des lentilles. Les payſans font du bois de cet arbre des pieux dont ils enferment leurs champs.

LABYRINTHE, *en terme de jardinage*, eſt une piece de jardin d'ornement, coupée de divers chemins qui rentrent l'un dans l'autre, & embraſſée de détours d'où l'on a peine de trouver l'iſſue quand on y eſt une fois entré. Il y a des *labyrinthes* à Verſailles & à Seaux.

LAC, grande étendue d'eaux dormantes, qui ne tariſſent jamais & qui ne ſe communiquent à la mer, que par quelques rivieres ou quelques canaux ſouterreins.

LACERET. Les charpentiers & les menuiſiers donnent ce nom à un outil autrement nommé petite tariere. Voyez *Tariere*.

LACET; treſſe plate, ou cordonnet rond, fait de ſoie, de fleuret ou de fil, ferré par le deux bouts, qui ſert à ſerrer les corps de jupe, les corſets, les chemiſettes. On s'en ſert auſſi à enfiler des papiers. Le cordonnet dont on fait des *lacets*, ſe fait ſur un boiſſeau avec des fuſeaux, par les maîtres paſſementiers-boutonniers, ou ſur le métier, avec la navette, par les tiſſutiers-rubaniers. Les *lacets* font partie du négoce des marchands merciers & papetiers.

LACET, *en terme de chaſſeur & d'oiſeleur*; ce ſont pluſieurs brins de crin de cheval cordelés enſemble. Il s'en fait auſſi de ſoie & de fil de fer. On les tend aux oiſeaux pour les prendre par le pied.. On prend les perdrix aux *lacets*, en les attachant à des piquets. On les couche à platte terre dans le milieu de la paſſée; ces *lacets* ne ſont pas auſſi ſûrs pour la perdrix que pour les bécaſſes. On fait auſſi des *lacets* pour prendre des animaux. Il y en a de pluſieurs ſortes, & les manieres ſont différentes pour les tendre. *Voyez*, à chaque animal qu'on prend ainſi, comment cela ſe pratique.

LACINIÉ, *en terme de botanique*, les botaniſtes appellent des feuilles *laciniées* celles qui ſont compoſées de pluſieurs autres feuilles, étroites & longues, comme celles de fenouil.

LACIS, ouvrage de fil & de ſoie, fait en forme de filet, dont on fait des coëffures. C'eſt ce que les femmes en France appellent *Marly*. Voyez ce mot.

LACRE, monnoie de compte de Surate & des autres états du Mogol, qui vaut cent mille roupies, c'eſt-à-peu près ce qu'on appelle une tonne d'or en Hollande, & un milion en France ... Le tarif de France de 1664, appelle *lacre* la cire à cacheter, appellée communément cire d'Eſpagne.

LACS-D'AMOUR; c'eſt une ſorte de linge ouvré qui ſe fabrique à Caën & aux environs.

LACTANCE: *Morin* nomme ainſi une tulipe de couleur flamer blanc & rouge.

LADOG, eſpéce de hareng, qui ſe pêche dans le lac de Ladoga en Moſcovie, dont il a pris ſon nom. On le ſale & on le caque à-peu-près comme le hareng, qui ſe pêche dans l'Océan. Le commerce en eſt conſidérable: cependant il ne ſuffit pas aux Moſcovites à cauſe de la multiplicité de leurs carêmes; & les Anglois & Hollandois leur en fourniſſent encore beaucoup.

LADRERIE, gale très-invétérée & très-contagieuſe, accompagnée de ſtupeur & d'inſenſibilité dans la peau. Voyez *le Dictionnaire de ſanté*.

LAGA, c'eſt une féve noire & rouge, qui croît dans quelques endroits des Indes orientales. Pluſieurs Indiens s'en ſervent pour peſer l'or & l'argent.

LANGAN, droit ancien, qui appar-

appartenoit aux Seigneurs, ſur les marchandiſes & débris des vaiſſeaux échoués ou ſubmergés, que la mer jettoit ſur ſes côtes. Il y en avoit de deux ſortes, le grand & le petit; le grand s'entendoit de celui qui étoit au-deſſus de ſoixante ſols, & le petit, de ce qui étoit au-deſſous. C'eſt aujourd'hui le droit d'épave dû aux ſeigneurs pour marchandiſes & autres effets naufragés qui ſe trouvent ſur les rivages, & qui proviennent des bris, échouemens & jets en mer.

LAGETTO, arbre ſingulier, qui ſe trouve dans les montagnes de la Jamaïque, dont les feuilles reſſemblent à celles du laurier. Sous la premiere écorce, qui eſt brune, il y en a une autre, qui paroît blanche & aſſez ſolide. Elle eſt admirable en ce qu'elle eſt compoſée de douze ou quatorze couches qui, ſéparées les unes des autres, compoſent autant de piéces de drap ou de toile. La premiere de ces couches, c'eſt celle qui vient après l'écorce, forme un drap aſſez épais pour faire des habits. Les autres reſſemblent à du linge, & ſont propres à faire des chemiſes. Les dernieres & celles des plus petites branches fourniſſent autant de toiles de gaze ou de dentelles très-fines, qui s'étendent & ſe reſſerrent comme un réſeau de ſoie.

LAGIAS, toile peinte, très-belle, qui ſe fabrique & ſe vend au royaume de Pégu.

LAGOPUS: plante, eſpece de tréfle appellée auſſi pied de lievre. Voyez *Pied de lievre*.

LAICHE, eſpéce d'herbe qui croît dans les prés, & qui ſe mêlant avec le foin, bleſſe la langue des chevaux.

LAIF, marteau dont ſe ſervent les carriers pour layer la pierre, c'eſt-à-dire pour en faire les paremens. Il eſt ſemblable au marteau des tailleurs de pierre, excepté qu'il eſt un peu courbé par le manche. Voyez *Marteau*.

LAINAGE, façon qu'on donne aux draps & autres étoffes de lainerie, en les tirant avec des chardons pour y faire venir le poil.... *Lainage*, eſt auſſi le commerce qu'on fait des laines.... *Lainage* eſt encore le droit de dîme dû ſur les toiſons des bêtes à laine aux curés ou ſeigneurs à qui appartiennent les groſſes & menues dîmes. En ce ſens on dit, dîmes de *lainage* & de *charnage*.

LAINE, poil ou toiſon que portent les agneaux, les brebis, les béliers & les moutons, qui de-là ſont appellés bêtes à *laine*. La *laine* eſt d'un grand profit à la campagne, & les terres qui ſont chargées de bêtes à laine, ſont d'un très-grand produit. Quand la *laine* n'eſt encore que telle qu'elle a été tondue & coupée de deſſus le corps de l'animal, & qu'elle n'a point été ſéparée ni triée, ſuivant ſes différentes eſpéces, on lui donne le nom de *toiſon*. C'eſt en cet état que ceux qui font le négoce des *laines* les achetent des laboureurs & des fermiers. Chaque toiſon eſt compoſée de pluſieurs qualités de *laine* qu'on a ſoin de trier & de ſéparer, ſuivant les différens uſages à quoi elles ſont propres. Les négocians en *laine*, en diſtinguent de trois ſortes. La *laine mere*, c'eſt celle du dos & du col; la *laine* de la queue & de cuiſſes; la *laine* de la gorge, de deſſous le ventre & des autres parties du corps. Celle qu'on appelle *croton* ou *crotin*, *des crottes*, ou *excrémens des moutons* qui s'y ſont attachés eſt ſi mauvaiſe qu'on ne la compte pour rien. La *laine-mere* eſt encore de deux ſortes; il y a la *laine fine* & la *laine moyenne*, ou la *haute & baſſe laine*, ſelon que les toiſons ſont courtes

& fines, longues ou groſſieres.

La *laine*, avant que d'être employée, paſſe par bien des mains. Après que le tondeur l'a coupée, on la lave, puis on la fait ſécher, enſuite on l'épluche, on la bat, on y met de l'huile, on la carde, on la file, & enfin on la travaille, ſoit au métier, ſoit à l'aiguille. Les meilleures *laines* de France ſont celles de Normandie : celles de Valognes & du Cotantin ſont très-eſtimées : celles du Pont-eau-de-Mer ſont groſſieres. Avec les *laines* de Berry, on fait les droguets d'Amboiſe, en y mêlant un peu de celles d'Eſpagne. Le pays de Caux fournit des *laines* propres aux pinchinats. Des *laines* de Champagne on fait des couvertures & les chaînes des petites étoffes de Reims & d'Amiens. Les *laines* propres à la tapiſſerie ſe filent à Abbeville & aux environs, & à Rozieres, auprès d'Amiens, ſe vendent par paquets de cinq livres, & ſont teintes pour la plûpart, à Paris, par les teinturiers en *fil*, en *laine* & en *ſoie*. C'eſt de Baïonne & des environs qu'on tire ces *laines* qui ſont plus ſemblables à de longs poils qu'à des toiſons, & dont on fait les liſieres des draps, principalement des draps noirs, en y mêlant quelque poil d'autruche ou de chameau. Les *laines* étrangeres, qui l'emportent de beaucoup ſur celles de France, ſe tirent d'Eſpagne, de Portugal, d'Angleterre, d'Ecoſſe, d'Irlande & de Hollande. Il en vient du Levant, par la voie de Marſeille, comme de Conſtantinople, de Smirne, d'Alexandrie, d'Alep, de Cypre, de la Morée & de barbarie. Smirne & Conſtantinople fourniſſent les meilleures qui viennent du Levant.

Les environs de Sarragoſſe, pour l'Arragon, & le voiſinage de Ségovie, pour la Caſtille, fourniſſent les *laines* d'Eſpagne les plus eſtimées, & elles nous viennent ordinairement par Bilbao, capitale de la Biſcaye, à deux lieues de la mer. Aux plus fines de ces deux royaumes, on donne le nom de *prime* en y ajoûtant le nom du lieu d'où elles viennent : ainſi on dit, *prime-Ségovie*, pour dire la plus belle *laine* qui ſe tire de cette ville ; celle qui ſuit s'appelle *ſeconde*, en y ajoûtant le nom du lieu d'Eſpagne, d'où elle eſt tirée ; la troiſieme s'appelle *tierce*, qui ſe diſtingue auſſi par une ſeconde appellation, comme tierce *Ségovie*.

La *prime*, ſur-tout celle de Ségovie, ſert à faire des draps, des ratines & autres étoffes façon d'Angleterre & de Hollande, outre les draps de diverſes ſortes, à la fabrique deſquels on emploie les *laines* d'Eſpagne. Ces *laines* nommées *prime*, ſervent encore à faire les bas drapés, les camiſoles, chauſſons & autres ouvrages de bonneterie les plus fins. La *ſeconde laine*, nommée *refleuret*, eſt employée en France à faire les draps de Rouen, d'Arnatal & autres. Le rebut de ces *laines eſpagnoles* s'appelle, en quelques lieux de France, *migot*, comme qui droit *mauvais*. Barcelonne & le Rouſſillon fourniſſent auſſi des *laines* qui gardent toujours le nom de *laines d'Eſpagne*, quoique le Rouſſillon ne ſoit plus ſous la domination eſpagnole. Les autres *laines* d'Eſpagne, ou reputées d'Eſpagne, ſont l'*albaſin*, la *ſorie ſégoviane*, ou *dellos rios*, la *ſorie commune*, les *caſeres* ou *petite-Ségovie*, &c.

Les *laines de Portugal* qui ne diffèrent guères de celles d'Eſpagne, paſſent ordinairement pour *laines de Ségovie*. Les draps où elles ſont employées toutes pures, ſont très-doux & très-molletsà la main ; mais la nature de ces *laines* qui foulent ſur la longueur & non ſur la lar-

geur, fait que les fabriquans ne veulent pas les employer de la sorte, car les draps faits avec ces *seules laines* sortent très-courts du foulon, ce qui cause beaucoup de perte au marchand.

Les Hollandois ont deux sortes de *laine*, celles de leur crû & celles qu'ils tirent d'Allemagne, de Poméranie, de Dantzik, de la Prusse, Brunswick, Paderborn, &c. Ils font ordinairement peigner & filer ces *laines*, en Flandre; & ils les emploient, pour la plûpart, à faire des bas au métier, très fins. Ils en font aussi entrer dans la fabrique de leurs beaux draps.

Les Anglois sont si jaloux de leurs *laines*, qu'il est défendu, sous peine de la vie, d'en faire commerce avec les étrangers. Les *laines* d'Ecosse & d'Irlande passent pour *laines* d'Angleterre, mais celles d'Angleterre l'emportent de beaucoup sur les deux autres pour la finesse & pour la bonté. Il y en a qui veulent que les *laines* d'Irlande soient les plus belles. Les bêtes qui portent ces précieuses toisons, sont, en quelque sorte, de deux espéces, les unes fortes & grandes; les autres sont délicates & petites; celles-ci, qui fournissent la *laine* la plus fine, sont reconnoissables en ce qu'elles l'ont pendante jusques sur le nez. L'herbe fine & courte, dont ces bêtes se nourrissent & qui est abondante dans toutes les saisons, contribue beaucoup à la finesse de leur *laine*; & ce qui peut encore y contribuer davantage, est la commodité que les troupeaux ont de paître l'herbe toute l'année, sans qu'on soit obligé de les resserrer dans les étables pendant l'hiver, à moins qu'il ne fût extraordinairement rigoureux.

La plus belle *laine* d'Angleterre est celle de Cantorbery, on la tire sans être peignée, ou toute peignée, prête à être filée. On s'en sert en France, dans la fabrique des plus beaux draps & des autres étoffes de *laine* les plus fines. Il s'en consomme aussi beaucoup pour les tapisseries de haute ou basse lisse à l'aiguille & sur le canevas, particuliérement pour les blancs & couleur de feu. Ce sont ces *laines* qu'on appelle *laines des Gobelins*, parce qu'elles y sont teintes. Une *laine* très-longue & très-fine qui vient toute peignée d'Angleterre, & en bouchon, c'est-à-dire, torse & contournée comme ces bouchons de paille, avec lesquels on frotte les chevaux, est employée pour les bas au métier.

On destine à-peu-près aux mêmes usages les *laines* d'Ecosse & d'Irlande, qui sont presque semblables à celles d'Angleterre, mais moins fines & plus communes, & aussi les étoffes qu'on en fabrique, ne sont pas si estimées, ni d'un si bon débit. La plûpart de ces *laines* passent en France toutes peignées, & on les file ordinairement en Picardie.

Les *laines d'Allemagne* & du *Nord*, quoique d'une qualité inférieure à celles dont on vient de parler, s'emploient à beaucoup d'étoffes & autres ouvrage. La récolte des *laines* est abondante en Lorraine, à cause de la quantité des moutons & des brebis qu'on y nourrit. La meilleure partie de ces *laines* s'envoie à Liége & en Champagne.

Les *laines d'agnelins* sont celles qui proviennent des agneaux & jeunes moutons de tous les lieux, tant du royaume que des pays étrangers. Les rôtisseurs en font les abbatis.

Les *laines de vigogne* ne sont connues en Europe, que depuis la découverte de l'Amérique. L'animal qui la porte s'appelle *vigogne*. Voyez *ce mot*.

La plus belle filée qui se tire des

environs d'Abbeville, eſt appellée *laine triée*.... *Laine baſſe*, ou *baſſe laine*, eſt la plus courte & la plus fine *laine* qui ſoit dans la toiſon du mouton ou de la brebis : elle provient du collet de l'animal qu'on a tondu. Cette ſorte de *laine* étant filée, ſert pour l'ordinaire à faire la trame des tapiſſeries de haute & baſſe-liſſe, des draps, des ratines, & pluſieurs autres ſemblables étoffes fines. Ce qui fait qu'elle eſt appellée, par beaucoup d'ouvriers & de manufacturiers, *laine trame*. Les ouvriers en bas au métier & au tricot, ſe ſervent beaucoup de cette eſpéce de *laine* pour fabriquer les ouvrages de bonneterie deſtinés à être drapés.... La *laine cardée* eſt celle qui après avoir été dégraiſſée, lavée, ſéchée, battue ſur la claie, épluchée & arroſée d'huile, a paſſé par les mains des cardeurs, afin de la diſpoſer à être filée pour en fabriquer des tapiſſeries, des étoffes, des bas, des couvertures, &c. On emploie la *laine cardée* qui n'a point été arroſée d'huile, ni filée, à garnir des robes de chambre, des courtes-pointes, & à faire des matelas. *Laine en ſuin*, ou *en ſuif*, ou *laine graſſe*; c'eſt celle qui a été coupée ou tondue de deſſus le corps des moutons & brebis, & qui n'a pas encore été lavée & dégraiſſée. Le ſuin & la graiſſe qui ſe tire des *laines*, & que ceux qui les lavent ont ſoin de ramaſſer dans de petits barils, eſt envoyée aux marchands épiciers-droguiſtes qui lui donnent le nom d'*œſype*. Voyez *ce mot*.... La *laine fine* eſt le triage de la *laine mere*.. *Laine frontiere*, c'eſt une *laine* filée à Abbeville, & qui eſt de moindre qualité.... *Laine haute*, ou *laine chaine*, ou *laine étaim*, eſt la *laine* longue & groſſiere qu'on tire des cuiſſes, des jambes & de la queue des moutons & brebis. C'eſt de cette *laine* filée qu'on fait les chaînes des tapiſſeries de haute & baſſe-liſſe, & de pluſieurs ſortes d'étoffes, même les ouvrages de bonneterie, tant au métier qu'au tricot.

On appelle *laine d'autruche*, le ploc d'autruche, c'eſt-à-dire, le duvet ou poil de cet oiſeau; & *laine de Moſcovie*, le duvet des caſtors qu'on tire ſans gâter ni offenſer le grand poil. Dans l'antiquité on eſtimoit les *laines* d'Attique, celles de Mégare, de Laodicée, de Milet, &c. En Italie, celles de la grande Gréce, de l'Apulie, ou de l'Apouille, principalement celles de Tarente. Du tems de Columelle, on vantoit celles de Parme. Varron dit que celles d'Altino dans la Lombardie, l'emportoit ſur celle de Tarente, & qu'on avoit coutume de couvrir les brebis de peaux, pour que leur *laine* ne ſe gâtât pas.

L'on a fait, en France, pluſieurs réglemens concernant les *laines*, ſoit touchant le commerce qui s'en fait, ſoit pour régler les qualités des laines qui doivent entrer dans les draps, ſerges & bas, chapeaux & autres ouvrages de lainerie.

LAINER, ou LANER, c'eſt, dans les manufactures de draperie & autres étoffes de *laine*, tirer la *laine* ſur la ſuperficie d'une étoffe, la garnir, y faire venir le poil par le moyen des chardons. Donner un trait ou un tour de chardon à une étoffe, c'eſt la *lainer* une fois d'un bout à l'autre : & donner quinze traits ou tours de chardon à un drap, c'eſt le *lainer* quinze fois de ſuite.... *Lainer une tapiſſerie*, c'eſt couvrir de laine hâchée & réduite en pouſſiere l'ouvrage du peintre, avant que les couches en ſoient ſéches, ce qui ſe fait par le moyen d'un très-petit tamis que l'ouvrier tient à la main.

LAINEUR, EPLAIGNEUR ou

PAREUR, c'eſt l'ouvrier qui laine les étoffes ou autres ouvrages de lainerie, avec des croix, ou croiſées, eſpéces de doubles croix de fer avec un manche de bois ſur leſquelles ſont montées des broſſes de chardon. Les *laineurs* lainent ordinairement, deux en même tems, l'étoffe deſtinée au lainage qui eſt ſuſpendue entr'eux ſur une perche & qui pend du plancher. Cette façon ſe donne à l'endroit, en faiſant aller la croix de haut en bas, & commençant toujours à contre-poil, pour finir à poil. Les deux *laineurs* ſont debout, l'un devant l'autre. Il faut avoir trois ans d'apprentiſſage pour être reçu maître *laineur* à Paris; & dans les derniers ſtatuts, de ces ouvriers, qui ſont de 1600, ils ont la qualité de maîtres foulons & pareurs de draps, mais à préſent ils ne font plus que les lainer & parer ſur la perche avec les chardons. On les nomme, à Paris, *aplaigneurs* & *empleigneurs*, en Normandie *laineurs* ou *laneurs*, & en Languedoc *pareurs*.

LAINEUX: on donne ce nom aux étoffes de lainerie qui ſont bien garnies de laine, & aux toiſons qui n'ont pas encore été tondues de deſſus le dos des moutons. Ainſi l'on dit: ce moutons ſont *laineux*, ces toiſons ſont *laineuſes*.

LAINIER, c'eſt celui qui fait le commerce des laines. Ce mot ſe dit plus particuliérement de ceux qui vendent en écheveaux, & à la livre les laines qu'on emploie aux tapiſſeries, franges & autres ouvrages; & ces marchands ſont proprement les teinturiers en laines. . . . . . On appelle *barques lainieres*, de petits bâtimens François qui font, avec les Anglois, un commerce de contrebande des laines d'Angleterre, d'Ecoſſe & d'Irlande.

LAIS, *en terme des eaux & forêts*, eſt un jeune baliveau de l'âge du bois qu'on laiſſe quand on coupe les taillis, afin qu'il revienne en haute futaie. Il eſt enjoint par toutes les ordonnances des eaux & forêts, de laiſſer par chaque arpent, vingt-ſix *baliveaux* de l'âge du bois qu'on nomme *lais*, outre les baliveaux anciens & modernes. Ce mot vient de *laiſſer*, parce que *lais* eſt un jeune arbre qu'on laiſſe dans les coupes, & qu'on ne coupe pas comme le reſte du bois.

LAISSE, terme dont les chaſſeurs ſe ſervent pour accoupler les chiens & ſur-tout les levriers. Ils l'appellent auſſi *trait*.... *Laiſſe* ſe dit auſſi des lieux où les loups aiguiſent leurs ongles. . . . Les chapeliers donnent encore le nom de *laiſſe* à un cordon uni qui fait pluſieurs tours ſur la forme d'un chapeau pour la tenir en état.

LAIT, liqueur qu'on tire du pis d'une vache. Celui qui donne le plus de crême, eſt le meilleur & celui qui donne le plus de beurre, mais qui fait les fromages moins bons. Le *lait* veut être tenu proprement en été. Il ne doit pas repoſer plus d'un jour, après avoir été trait, crainte que la trop grande chaleur ne le faſſe cailler. On le laiſſe en automne plus long-tems ſans l'employer. En hiver le froid, comme le chaud, le fait également cailler, s'il n'eſt dans une laiterie à l'épreuve des gelées; ſçavoir bien choiſir le *lait* eſt quelque choſe d'utile à la campagne. Le bon ſe connoît à la blancheur & à l'odeur. Le *lait* bleuâtre n'eſt pas gras. Le *lait* trop clair eſt mêlé d'eau. Cela ſe connoît aiſément à l'œil & au goût. Pour éprouver le *lait*, on remarque qu'il eſt d'une bonne ſubſtance, lorſqu'étant mis ſur l'ongle, il ne coule pas comme de l'eau, mais qu'il y demeure attaché en maniere de perle. De la crême du *lait*, on fait le beurre & les fro-

mages. Le *lait* des brebis est encore d'un grand secours à la campagne, ainsi que celui des chévres : on en fait de très-bons fromages.

La *laiterie*, où l'on serre le *lait*, où l'on bat le beurre, où l'on fait les fromages, doit être bien située, chaude en hiver, & fraîche en été, afin que le *laitage* s'y conserve malgré les chaleurs & les gelées. On la doit tenir nette, fermée, bien enduite de mortier, & blanchie, la fenêtre garnie d'un bon treillis à petites mailles, de façon que les chats, les rats & aucune ordure n'y puisse y entrer. Les ustensiles d'une laiterie sont les tables, ais, terrines, pots de différentes grandeurs, baquets, barate qui sert à battre le beurre, haute de deux pieds, large par le bas, étroite par le haut, garnie de son couvercle, percé d'un trou au travers duquel passe la batte-beurre ; des claies, des éclisses, de petites cages de bois ou de petits moules, soit de bois, soit de terre, dont le fond est d'osier, ou percé à petits trous pour faire sécher les fromages & en faire écouler le *lait* clair, des cuilliers de bois & non d'étain, de cuivre, ou de fer pour dresser le *lait*, des couloires, espéce d'écuelles rondes, dont le fond est percé pour couler le *lait* au travers d'un linge, & des cages d'osier à deux étages, hautes de deux pieds & demi, sur un pied de diametre, pour suspendre à l'air & y mettre égoutter les fromages : voilà, à-peu-près, tous les ustensiles d'une laiterie qu'on ne doit confier qu'à une servante extrêmement propre sur elle-même, propre dans tout ce qu'elle fait, & qui lave souvent la laiterie & les ustensiles qui y servent, afin de garantir le laitage de toute ordure, mauvaise odeur, &c.

Le *lait* varie selon l'animal, & la nourriture de l'animal d'où on le tire. Le *lait de femme*, dont on fait souvent usage en médecine, contient une médiocre quantité de parties butireuses & beaucoup de *serum*. Il est fort tempéré, convenable pour les éthiques, pour les rougeurs, pour les fluxions des yeux & pour appaiser les douleurs de la goutte. Comme il a été destiné pour notre premiere nourriture, on peut juger de-là, qu'il a plus de rapport à notre constitution naturelle qu'aucun autre *lait* .... Le *lait d'ânesse* a beaucoup de rapport, par sa consistance & par ses vertus, avec le *lait de femme* ; aussi est-il fort employé pour les maladies du poumon.... Le *lait de chevre* contient moins de sérosité que le *lait d'ânesse*. Il se caille assez facilement, & convient plus qu'aucun autre *lait*, aux personnes d'un tempérament humide. Il est un peu astringent, parce que la chévre broute ordinairement des bourgeons de chêne, de lentisque, de térébinthe & de plusieurs autres plantes astringentes qui donnent à son *lait* la même qualité.... Le *lait de brebis* contient encore moins de *serum* que celui de chévre, mais beaucoup de parties caséeuses & butireuses qui le rendent gras & épais ; c'est pourquoi l'on ne s'en sert que fort rarement, & il n'est guères employé que dans les lieux où l'on n'en a point d'autre. On a remarqué que son usage fréquent engendroit des taches blanches sur la peau.

Pour le *lait de vache*, il est, de tous les *laits*, le plus en usage parmi les alimens. Il abonde en matiere butireuse, ce qui le rend épais, gras, très-propre à nourrir & à retablir les parties solides, & il est plus agréable au goût que le *lait* de la brebis, celui de la chevre & de l'ânesse. On le prépare de plusieurs manieres pour le rendre plus agréable au goût. On le laisse re-

poser quelque tems. Ensuite on prend la crême qui s'est élevée au-dessus, on la fouette, & elle devient rare & tenue, & facile à digérer : c'est ce qu'on appelle *crême fouettée*. On fait aussi cailler le *lait* de plusieurs manieres ; la plus ordinaire est d'y mêler un peu de présure, ou quelque autre matiere acide. Cette coagulation se fait parce que les acides qui sont mêlés avec le *lait*, y excitent d'abord une petite fermentation, & s'embarrassent & s'unissent tellement avec les parties butireuses & caséeuses du *lait*, qui nagent dans le *serum*, qu'ils les rendent plus solides & plus pesantes, & qu'ils les obligent de se précipiter au fond de la liqueur en forme de caillé. Le *serum* surnage alors : on l'appelle *petit lait* ; il est rafraîchissant & fort humectant.

Le *lait caillé* se digére un peu difficilement, & produit des humeurs grossieres.

Le *lait* est rafraîchissant par lui-même, mais employé en assaisonnement, il perd un peu de cette qualité, parce qu'on le fait cuire & que la cuisson lui ôte de sa partie séreuse, en quoi consiste la qualité rafraîchissante. Le *lait crud* demande de grandes précautions. Il doit être ordinairement seul dans l'estomac, sans quoi il s'altere & se corrompt très aisément. Le *lait cuit*, au contraire, souffre le mélange des alimens, & il n'est point sujet à s'aigrir & à sa cailler dans l'estomac, comme l'autre.

La qualité du *lait* est non seulement de rafraîchir, mais encore d'adoucir. Il conserve cette derniere qualité dans l'assaisonnement, & il la communique aux viandes avec lesquelles on le mêle, ensorte qu'il corrige ordinairement ce qu'elles ont de trop âcre. Il aquiert en même tems deux autres propriétés par le moyen de la cuisson, l'une de lier les parties trop subtiles des alimens, & en les empêchant de se dissiper aussi vîte qu'elles feroient, de les rendre par-là plus nourrissantes, l'autre de resserrer un peu le ventre & d'être propre par conséquent avec les viandes que l'on craint qui ne lâchent trop, comme les épinars, les citrouilles. Quand on prend du *lait* le matin pour se rafraîchir, il vaut mieux le prendre crud que cuit, & seul que mêlé avec des alimens. Le *lait* est dangereux aux mélancoliques, parce qu'ils abondent en aigre, ce qui fait que cette nourriture se caille aisément.

En terme de manege, on appelle chevaux *soupe de lait*, ceux qui sont roux & blancs, tirant sur l'isabelle, & qui ressemblent au potage au *lait* où l'on a mis force sucre. On le dit aussi de certains pigeons blancs isabelles, & ce sont les plus estimés.

LAIT, se dit aussi de plusieurs liqueurs, tant naturelles qu'artificielles, qui ressemblent à du *lait* par la couleur. Le *lait*, ou le suc de tithymale, est très-acide & corrosif. On exprime du *lait* des amandes pilées qu'on appelle *lait d'amandes*. On appelle *lait de chaux*, la liqueur claire & blanche qu'on tire de la chaux, quand on l'éteint, & dont on blanchit les murailles. Le *lait de busle* entre dans la teinture des toiles indiennes.

LAIT VIRGINAL, liqueur ainsi nommée, parce qu'étant versée dans de l'eau, elle blanchit comme du *lait*. Les femmes s'en servent pour blanchir leur peau.

LAITANCE, ou LAITE : la partie des poissons mâles où est contenue leur semence. Les *laitances* des carpes sont un manger délicat qui peut même tenir lieu de viande a plusieurs infirmes. M. *Andry* dit qu'on a vu des éthiques guéris par l'usage des *laitances*. On

mange des *laitances* frites, & on en fait des ragoûts & des tourtes en gras & en maigre. *Laité* se dit du poisson qui a de la *laite*. Une *carpe laitée* est plus estimée qu'une carpe œuvée. La chair est en ferme & a meilleur goût.

LAITERON, vulgairement *laceron*, plante dont il y a deux espéces générales, une lisse, l'autre rude & épineuse. Le *laiteron lissè* a une petite racine fibrée & blanche. Sa tige croît à la hauteur d'un pied & demi, creux en dedans, tendre, de couleur purpurine. Ses feuilles sont longues, lisses, découpées comme celles de la dent de lion, dentelées, rangées alternativement. Ses fleurs naissent au sommet des branches, par bouquets, à demi-fleurons jaunes, plus petites que celles de la dent de lion. Les fleurs étant passées, leur calice devient un fruit qui soutient de petites semences oblongues, garnies chacune d'une aigrette. Cette plante rend un suc laiteux. Les liévres en sont fort friands, ce qui la fait appeller *palais de liévre*.... Le *laiteron rude* a ses feuilles entieres, ou peu laciniées, approchantes de celles de l'endive, embrassant la tige par leur base, de couleur verte, obscure & luisante, garnies d'épines longues, dures & piquantes. Ses fleurs, ses semences & ses racines sont semblables à celles du *laiteron lisse*. Il rend aussi un suc laiteux. Ces deux espéces sont humectantes, rafraîchissantes, apéritives. On s'en sert pour les inflammations du foie, de la poitrine, & pour purifier le sang. Cette plante qui vient dans les lieux incultes, & le long des chemins, fleurit en Juin & Juillet.

LAITEUSE, *chez les jouailliers & lapidaires*, se dit d'une pierre fine & transparente, dont la couleur, tirant sur le lait, en diminue considérablement le prix.

LAITIER, *en terme de grosse forge*, est une certaine matiere écumeuse qui sort du fourneau où l'on fait fondre le fer, & qui vient non seulement du mineral, mais encore plus des craies & des terres qu'on emploie pour faciliter la fusion.

LAITON, ou LETON, cuivre jaune, ou plutôt cuivre rouge préparé avec de la calamine. Le *laiton* se fait avec de la rosette ou cuivre rouge de Hongrie ou de Suéde, en y mêlant pareil poids de calamine mineral qui vient d'Aix-la-Chapelle, de Limbour & de Namur, & qui est presque de la couleur de la mine de fer. On fait recuire, à-peu-près comme de la brique, la calamine avant de la mettre à la fonte; ensuite on la moud comme de la farine, puis on la mêle avec de la poussiere de charbon, & on la bassine avec de l'eau, pour qu'elle ne soit plus en poussiere. La calamine étant ainsi préparée on la partage, aussi-bien que la rosette en huit parties égales. On les met ensemble en huit creusets, dans un même fourneau où étant fondue en douze heures de tems, elle est transformée en *laiton*. Si c'est rosette de Hongrie ou de Suéde, il y a quarante-huit à cinquante livres d'augmentation: si c'est celle de Norwerge, trente-huit: celle de Lorraine & d'Italie, vingt.

Le *laiton* ne se bat qu'à chaud, & se casse à froid; & lorsqu'il a été fondu deux fois, il n'est plus en état d'endurer le marteau. Les ouvriers ne le peuvent employer qu'en y ajoûtant sept livres de plomb pour cent, ce qui le rend plus doux & plus facile à travailler. Le *laiton* est employé dans les fontes des piéces de canon. On tire de Villedieu en basse Normandie, beaucoup de chauderons de cuivre jaune. Nuremberg, Aix-la-Chapelle fournissent quantité de cuivre jaune en

bandes ou en feuilles minces, grattées d'un côté & noires de l'autre, les unes pliées, qu'on appelle *laiton*, en deux, trois, quatre, cinq, six, sept, huit plis; les autres roulées, que l'on nomme *laiton en rouleaux*. Le *laiton* plié est plus épais que le roulé. Le premier s'emploie à faire des boutons dorés; le second qui est très mince, sert à faire des boutons argentés sur bois. L'un & l'autre s'emploie encore à divers ouvrages. Le fil de *laiton*, ou *laiton en cerceau*, est de cuivre jaune, tiré & passé à travers d'une filiere. Voyez *Fil de laiton*.

LAITUE, plante ainsi appellée, parce que de toutes les plantes potageres, c'est celle qui rend le plus de lait. Il y en a deux espéces générales, la cultivée & la sauvage. La premiere comprend bien des espéces : celles en général qu'on connoît sont,

Les *laitues cabusses ou pommées*, dont les feuilles sont courbées, croissent en rond, fort serrées, approchant de la figure des choux cabus : les *laitues crêpues*, dont les feuilles crêpées sont plus grandes que celles de la grande endive & déchiquées tout à l'entour : les *romaines*, dont les feuilles grandes & droites, sont plus tendres & plus blanches au-dedans que les autres : les *vertes*, dont les feuilles son fort grandes & contournées avec une couleur verte fort vive qui leur a donné ce nom.

On compte, parmi les *laitues* qui pomment, les *cabusses*, celles à *plusieurs têtes* sur un même pied, celles *à coquilles*, celles de *Genes*, & la *romaine frisée* qui frise en forme *de chicorée*. Pour les autres qui ne pomment point, comme les frisées sans pommer, &c. il faut les lier pour les faire blanchir: ce sont les *laitues* à feuilles de chêne ou royale, & les chicons. Elles se sement pendant toute l'année, excepté l'hiver, car depuis qu'on commence à en mettre sur la couche jusqu'à la fin d'Octobre, on en peut élever. Mais celles qui pomment & celles qui ne pomment point, & que les jardiniers curieux & habiles ont soin de cultiver, sont la *laitue à coquille* qui se seme communément en pleine terre au mois de Septembre, qu'on transplante en Octobre, qu'on peut encore semer au mois de Février sur couche & sous cloche, & qui sont bonnes à manger en Avril : la *laitue de la passion* qui demande une terre légere, qu'on seme en même tems que la *laitue à coquille*, & qui tire un peu sur le rouge : la *laitue george* & les *mignonnes* qui veulent des terres sablonneuses: les *crêpes vertes* ou *courtes* qui demandent une terre légere : la *laitue royale*, la *belle garde*, la *gene-blonde*, les *capucines*, les *aubervillieres* & les *perpignanes* qui commencent à donner des salades vers la mi-Juin, & en fournissent tout le mois de Juillet : la *laitue royale & l'impériale* qui donnent en même tems, & les *jeunes vertes* qui se mangent en Juillet, & passent tout le mois d'Août. L'auteur de l'*Ecole du potager* joint à ces espéces la *bagnolet*, la *dauphine*, la *bapaume*, la *batavia*, l'*italie*, la *paresseuse*, la *versailles*, la *cocasse*, la *grosse allemande*, la *pomme de Berlin* & la *longue vessie*. Toutes ces espéces de *laitues* peuvent être reduites à quatre classes. Dans la premiere sont celles qu'on ne cultive que pour la curiosité, dans la seconde les *laitues pommées*, dans la troisieme les *chicons*, & dans la quatrieme les *laitues sauvages*.

Les *laitues*, de quelque sorte qu'elles soient, ne se multiplient que de graine qui est longuette, un peut ovale, toute rayée en long,

très-menue & pointue aux extrêmités. Les unes l'ont noire comme l'*aubervilliere* ; la plûpart des autres l'ont blanche. Si les *laitues* sont semées au printems elles montent en graine en Juillet. Mais les *laitues d'hyver*, qu'on appelle *laitues à coquille*, après avoir passé l'hiver dans la place où elles ont été replantées au mois d'Octobre, ne montent aussi en graine que jusqu'au mois de Juillet.

Il faut faire des couches, si l'on veut faire promptement lever la *laitue* & en manger en Février ou en Janvier; pour cela on fait tremper dans l'eau un sachet de graine de *laitue*, environ quatre heures, après quoi on la retire & on la pend au coin d'une cheminée ou au moins en quelque endroit où la gelée ne puisse pas pénétrer. Cette graine ainsi mouillée s'égoutte & s'échauffe de maniere qu'elle vient à germer. Pour lors, après avoir fait sur la couche, des rayons enfoncés d'environ deux pouces & larges d'autant, par le moyen d'un gros bâton qu'on appuie ferme sur le terreau, on seme cette graine germée sur ces rayons, & on y seme si épaisse, qu'elle couvre tout le fond du rayon. On la couvre d'un peu de terreau qu'on y jette à la main fort légérement. Chaque coup de main, fait adroitement, doit couvrir un rayon autant qu'il le faut. Par-dessus cela on met ou des cloches ou du pleyon qui empêchent que les oiseaux ne mangent cette graine, que la chaleur ne s'évapore, & que la gélée, en la détruisant, ne gâte la semence. On ôte ce pleyon quand la graine commence, au bout de cinq ou six jours, à lever. Cette petite *laitue*, dix ou douze jours après, est d'ordinaire assez grande pour être coupée au couteau & manger en salade ; cela s'entend, si les glaces ou les neiges, & même la chaleur de la couche, ne sont pas excessives.

Si l'on veut faire pommer les *laitues*, il ne s'agit que de les replanter à demi-pied, ou un peu plus près l'une de l'autre. Les planches des espaliers & contre-espaliers y sont propres. Pendant les chaleurs, les *laitues* ont peine à pommer, si ce n'est à force d'arrosement, la saison les faisant monter en graine. On préfere les *laitues* de Genes à toutes les autres, à cause de leur grosseur, & qu'elles passent l'hiver sur terre étant replantées. Pour celles qui ne pomment point, il n'y a qu'à les semer & à mesure qu'elles croissent les éclaircir, afin de donner lieu à celles qui restent de s'élargir & d'augmenter. Il y en a qui les replantent, mais c'est se donner trop de peine pour une plante si facile à élever.

On replante à un pied au plus éloigné les uns des autres, les *royales* & les chicons ; & quand on voit que la plante couvre toute la terre par un beau tems non pluvieux, & la rosée du matin étant essuyée, on les lie de deux à trois liens par étage & à plusieurs reprises, c'est-à-dire en ne les liant pas toutes, comme elles se rencontrent sous la main, mais choisissant les plus fortes les premieres pour donner de l'air aux plus foibles. Pour faire blanchir promptement ces *laitues* on met par-dessus chaque plante un pot de terre semblable au creuset des orfévres, & on les couvre d'un fumier bien chaud, cela les fait blanchir en peu de tems.

La graine de toutes ces sortes de *laitue* est fort facile à recueillir. On arrache les pieds, quand plus de la moitié des fleurs sont passées. On les accôte tout debout contre les lattes des contre-espaliers où on les laisse mûrir & dessécher pendant dix ou douze jours ; quand la graine est bien séche, on la froisse entre ses

mains on la nettoie de sa balle, & on la serre en mettant chaque espéce à part.

La *laitue sauvage* est semblable à la *laitue* des jardins; mais sa tige est plus grande, ses feuilles plus blanches, plus âpres, plus minces, plus ameres au goût, & plus épineuses. Ses feuilles sont découpées, comme celles du grand hieracium, & ses fleurs & ses graines différentes de celles que l'on cultive. Cette plante croit dans les champs & dans les lieux incultes. Elle fleurit en Juillet & en Août.

Entre toutes ces espéces de *laitues*, dont plusieurs sont recherchées plus pour leur rareté que pour leur bonté, les Anglois n'en connoissent point de meilleures que les *laitues romaines*, les *impériales*, & celles de *Silésie*. Toutes ces *laitues* pomment extrêmement bien, & ont un fort bont goût, dit *Bradeley*. Les jardiniers Anglois sement ces espéces *de laitues* en pleine terre parmi d'autres herbages; & pour en avoir toujours provision & n'en point manquer, ils en sement tous les mois, depuis le mois de Mars, jusqu'à la récolte d'hyver; & ils les transplantent dans des carreaux à environ cinq pouces les uns des autres, trois semaines après qu'elles sont levées, car l'action de les transplanter contribue beaucoup à les faire pommer. *Bradeley* remarque, & avec lui tous les curieux & habiles jardiniers, que quoique les plantes dont on conserve la graine, soient de très-bonne espéce, néanmoins ces graines dégénerent si on les cultives dans le même jardin où elles ont été recueillies. C'est pourquoi il faut avoir un correspondant, qui recueille tous les ans de la graine dont on a besoin, & en faire un échange avec lui, chacun y trouvera son avantage.

Toutes les *laitues* ne sont bonnes que jeunes, & avant de monter en tige. Elles doivent être tendres, pleines de suc, & avoir crû en terre grasse dans les jardins. C'est un herbage sain; mais comme il renferme un suc un peu narcotique, il n'en faut user qu'avec précaution, c'est à-dire, manger peu de *laitue*, la manger rarement seule, ne la jamais manger avec le poisson ou autres alimens froids. Sa qualité est de refraîchir & d'humecter. Elle corrige la trop grande âcreté de la bile & entretient le ventre libre. Son phlegme laiteux & visqueux calme ou tempere le mouvement des humeurs. Dans les grandes chaleurs, elle convient aux jeunes gens bilieux, & aux personnes qui ont l'estomac fort échauffé. On la mange rarement seule, parce que le mêlange des autres alimens, pourvu qu'ils ne soient pas froids & humides, sert à la corriger. Il ne faut jamais en extraire le suc pour le boire crud, c'est M. *Andry* qui donne cet avis d'après *Galien*. Bû en une certaine quantité, il empoisonneroit, comme si l'on avoit pris de la ciguë. Cela est confirmé par l'expérience. Ce qui rend le suc de la *laitue* si pernicieux, c'est qu'il renferme un sel acide qui fige le sang.

On a remarqué que le trop fréquent usage de la laitue causoit des démangaisons par-tout le corps, non comme quelques-uns l'ont cru, parce que la *laitue* fait beaucoup de sang, mais parce que le suc qu'elle contient, étant de sa nature un peu trop froid, produit à la longue un chyle crud, indigeste & picotant. La *laitue* est bonne à ceux que la bile incommode, & qui ont l'estomac trop actif. On la mange cuite ou crue; mais elle convient mieux cuite aux personnes qui ont l'estomac foible. Comme la *laitue* est très-froide, on a cru

long-tems qu'elle rendoit steriles les hommes & les femmes, c'est ce qui la fit nommer anciennement la *nourriture de la mort*, nom qui la fit regarder chez plusieurs peuples avec une espéce d'horreur.

Les anciens conservoient les *laitues* avec du vainaigre & du miel. Aujourd'hui on les conserve avec le sel, le poivre, le vinaigre & le laurier, & quand on les veut manger on les fait dessaler & cuire. Cette préparation ne corrige pas peu la crudité de la *laitue*. De toutes les espéces, la *romaine* est la plus saine, les autres ont un suc un peu trop narcotique. Outre les salades que fournissent les *laitues* presque toute l'année, on les sert farcies, frites, en ragoût, maigres & gras.

Les *laitues* ont encore de grandes propriétés en médecine. La graine prise en breuvage rafraîchit. Les feuilles entrent dans les lavemens & bouillons rafraîchissans. Appliquée seule sur le front en bandeau, ou fricassée avec le vinaigre, le pourpier, le cerfeuil & la pimprenelle, elle guérit de la migraine. L'usage fréquent de cette plante laiteuse est favorable aux nourrices, pour entretenir & augmenter leur lait. On tire de ses feuilles une eau distillée, qui sert communément de base aux juleps rafraîchissans & aux somniferes. Les asthmatiques, pulmoniques ou ceux qui crachent le sang, ne doivent point manger de laitues. Son suc, mêlé avec de l'huile de rosat, appaise la douleur de tête, & enduit au front & aux temples, fait dormir les fébricitans. La *laitue sauvage* a aussi ses propriétés en médecine. Elle est froide & séche; son jus pris en breuvage avec vinaigre miellé, purge les superfluités aqueuses par le bas, nettoie la sanie de l'œil, & ôte toutes les fumées, éblouissemens & nuages des yeux. Sa semence prise en breuvage arrête la gonorrhée. Son suc laiteux est abstersif, il purge & fait dormir, comme le pavot. Il est bon aux hydropiques, & l'eau distillée des feuilles éteint la soif dans les fiévres ardentes.

LAIZE ou LAYZE, largeur qu'une étoffe doit avoir entre deux lisieres. Les velours pleins, façonnés, ras, figurés, &c. les pannes, les peluches & les grises doivent avoir une demi-aune moins un vingt-quatrieme de large, ainsique les draps d'or & d'argent fin, les brocards, satins, damas, tabis à fleurs, toiles d'argent, tant pleines que figurées. Les taffetas & tabis pleins, tant fort que foibles, de toutes couleurs, & noirs lustrés ont un demi aune moins un vingt-quatrieme, ou demi-aune entiere ou demi-aune demi-quart. Ils peuvent même s'augmenter au-dessus de cinq huit, ce qui doit aussi s'entendre de tous les taffetas figures à la marche, rayés en long & en travers, mouchetés, nuancés & des tabis figurés. Les filatrices & papelines trêmées de fleuret, tant pleines que façonnées ont une demi-aune, & demi-aune demi-quart. Toutes les étoffes mélangées de poil de chevre, laine, fil & coton, &c. comme égyptienne, satin de la Chine, damas caffart, camelotine, modéne, satin de Bruges, legatine, serge, dauphine, étamine du Lude, tripes de velours, brocatelle, &c. doivent avoir au moins demi-aune moins un seize, ou demi-aune entiere, ou demi-aune un seize. Les moires lisses ou unies, burails, ferandines, &c. tant pleines que figurées, tramées de laine, poil, fil, &c. sont de quatre sortes de *laize*, sçavoir quartier & demi, demi-aune moins un seize, demi-aune entiere, & demi-aune une seize.

Ce qui détermine les *laizes* des

étoffes, est la largeur de leurs rots ou peignes, le nombre de leurs portées & la quantité de fil dont chaque portée est composée. Pour les *laizes* des étoffes de laine & des toiles, *voyez* les articles des draps, des serges, des étamines, camelots, droguets, & en général au mot *Toiles*.

LAIZE, se prend quelquefois pour *lez*, sur-tout du côté de Tours, où l'on dit, six *laizes* de velours pour une jupe, au lieu de dire, six *lez*. La *laise de bonjon* est en usage dans les manufactures de toiles en Normandie, & signifie la largeur d'une toile faite dans les rots d'une aune, en sorte qu'elle se trouve de trois quarts & demi une sixiéme de large.

LAMANAGE, *en commerce de mer*, est le travail des mariniers qui conduisent les vaisseaux à l'entrée ou à la sortie des ports, havres ou rivieres, particulierement dans les lieux où l'entrée est difficile. Ces menues avaries, tombent un tiers sur le navire, & les autres tiers sur les marchandises, suivant *l'ordonnance de marine Août* 1681, *art.* 10 *du titre* 6 *& art.* 8 *du titre* 7 *du livre* 3. Les *lamaneurs* qui sont des pilotes établis pour conduire les vaisseaux à l'entrée & sortie des ports & des rivieres navigables, ne peuvent être reçus qu'après un examen sur la manœuvre des vaisseaux, leur fabrique, les marées, le bancs, les courants, les écueils & autres endroits difficiles des rivieres, ports & havres de leurs établissemens; & ils sont obligés après leur réception de tenir toujours leurs chaloupes garnies d'ancres & d'avirons pour être en état d'aller au premier signal. C'est aux *lamaneurs* à examiner si les tonnes & balises sont bien placées, s'il n'est point arrivé quelques changemens dans les fonds & passages ordinaires, pour en donner avis aux officiers & aux maîtres du quais & du port. On lit toute la police des *lamaneurs* & *locmans* dans l'ordonnance générale de la marine, du mois d'Août 1681, & dans celle du 18 Janvier 1685, pour les côtes de Bretagne.

LAMARIE: plante qui sert à faire la soude. Voyez *Soude*.

LAMBEAU: c'est un morceau de toile, ou d'étoffe déchirée.... *Chez les chapeliers*, c'est un morceau de toile neuve & forte taillée en pointe de la forme des capades, que l'on met entre chacune pour empêcher qu'elles ne se joignent, ou, comme disent les chapeliers, qu'elles ne se feutrent ensemble, tandis qu'on les bâtit pour en faire un chapeau. C'est proprement le *lambeau* qui donne la figure au chapeau & sur lequel chaque chapeau se forme.

LAMBEAUX, *en terme de vénérie*, se dit de la peau velue du bois du cerf qu'il dépouille & qu'on trouve au pied du freouër.

LAMBIS, grand limaçon, qui se trouve dans les mers de l'Amérique, dont la coquille pese quelquefois jusqu'à six livres. On en compose un très-bon ciment, en la mêlant avec du sable de riviere. Elle sert de cor de chasse à plusieurs nations sauvages. La chair de ce *lambis* est extrêmement dure.

LAMBOURDE, *en terme de charpenterie*, est une piéce de bois de sciage qui a trois pouces en quarré & qui sert à soutenir le parquet ou les ais d'un plancher. Les piéces de bois qu'on met aux entailles des poutres, & sur lesquelles on pose les solives, sont aussi appellées *lambourdes*.

LAMBOURDE ou FRANC-BANC: c'est le dernier des bancs ou lits de pierres de taille qui se trouvent dans toutes les carrieres des environs de Paris, à la reserve

de celles de S. Maur, où au dessous de la *lambourde*, on trouve encore le soupied, qui est un banc de moilon.

LAMBRUSQUE: espéce de vigne sauvage, qui croît sans culture au bord des chemins & dans des haies. Son fruit est un fort petit raisin, qui quand il mûrit, devient noir, mais quelquefois il ne mûrit point.

LAME : on entend par ce mot une piéce de métal mince & étendu, soit en long, soit en large, battu au marteau, ou fondu ou coulé dans des moules .... *En terme de monnoies & de fabrique de médailles*, c'est un morceau long & étroit d'or, d'argent, ou de cuivre, coulé & jetté en terre dans des moules ou chassis, pareils à ceux des fondeurs des menus ouvrages.

C'est de ces *lames* passées par le dégrossi & le laminoir qu'on coupe les flaons qui doivent être monnoyés & frappés. On appelle aussi *lame*, le modéle même qui sert à faire les moules, dans lesquels doivent être moulées les *lames* d'or, d'argent ou de cuivre, qui servent an monnoyage des espéces & des médailles.

LAME, est la partie des épées, sabres, bayonettes, &c. qui tranchent & qui percent. Les *lames* de Damas & d'Angleterre sont estimées pour les étrangeres, & celles de Vienne en Dauphiné, pour celles qui se fabriquent en France. On dit aussi *lame* de couteau, *lame* de rasoir, pour exprimer la partie de ces ustensiles de ménage, qui coupent ou qui rasent. Toutes ces espéces de *lame* sont d'un acier très fin, ou du moins d'un fer fort acéré. Les *lames* d'épée se font par les fourbisseurs, & les autres par les couteliers.

LAME, chez les tisserands & les ouvriers qui travaillent de la navette, est cette partie de leur métier, composée de plusieurs petites cordelettes ou ficelles attachées par haut & par bas à de longues tringles de bois appellées *liais*. Chacune de ces cordelettes nommées *lisses*, a sa petite bouche dans le milieu, faites de la même ficelle, ou son petit anneau de fer, de corne, d'os, de verre ou d'émail, à travers desquels sont passés les fils de la chaîne de l'étoffe que l'on veut fabriquer. Les métiers montés pour les étoffes qu'on veut croisées des deux côtés, ont chacun quatre *lames*; ceux monté pour les étoffes qu'on ne veut croiser que d'un côté en ont trois, & ceux montés pour les étoffes qui ne sont point croisées, de même que les toiles n'en ont que deux. Ces *lames* sont suspendues en l'air par des cordes passées par des poulies, placées au haut du métier de chaque côté, entre l'ensuble & le rot ou peigne, & servent par le moyen des marches qui sont en bas, à faire hausser & baisser alternativement les fils de la chaîne, entre lesquels on lance la navette, pour porter successivement le fil de la trême du côté d'une lisiere à l'autre.

LAME, *chez les tissutiers rubaniers*, s'entend de petites lartes qui soutiennent les marches de leur métier, & qui se haussent & se baissent avec elle, à mesure que les pieds leur donnent le mouvement.

LAME, *chez les fileurs d'or & d'argent*, se dit de l'or & de l'argent fin ou faux, qu'on a battu ou écaché entre deux petits rouleaux d'acier poli, pour le mettre en état de pouvoir être facilement tortillé ou filé sur de la soie, ou sur du fil de chanvre ou de lin. L'or & l'argent en lame, presque tout destiné à être filé sur la soie ou sur le fil, entre cependant quelquefois non filé dans la composition de quelques étoffes, même de cer-

taines broderies, dentelles & autres ſemblables ouvrages, pour les rendre plus brillantes & plus riches.

Les couvreurs appellent *lame* à deux tranchans, le corps du marteau, dont ils ſe ſervent à couper l'ardoiſe.

LAMÉ, *terme de manufacture & d'ouvrier en drap d'or & d'argent.* Un drap d'or ou d'argent *lamé*, eſt une étoffe où il entre de la lame d'or & d'argent. Il n'y a que les plus beaux draps d'or & d'argent qui ſoient *lamés*. On le dit auſſi des broderies & des dentelles.

LAMENTIN ou LAMANTIN, gros poiſſon de mer, nommé *manati* par les Eſpagnols, eſpéce de vache marine, qui ſe trouve vers la riviere des Amazones, dont la chair a le goût de celle du veau. Voyez *le dictionnaire des animaux*

LAMIERS, ſont les ouvriers dont la profeſſion eſt de faire des *lames*, pour ſervir aux manufacturiers en draps d'or, d'argent, de ſoie & de laine, aux tiſſerands & à ceux qui font des bazins, des futaines, des canevas, & autres ſemblables qui travaillent ſur le métier.

LAMINOIR, eſpéce de machine ou de moulin, dont on ſe ſert dans les hôtels des monnoies, & dans les balanciers des médailles, pour applatir les lames d'or, d'argent & de cuivre, & à les réduire à l'épaiſſeur & au poids qu'on veut donner aux eſpéces & aux medailles. Le *laminoir* prend ſon nom des *lames*, qu'on y réduit à l'épaiſſeur convenable.

LAMON, bois du Bréſil, qui vient de la Baye de tous les ſaints dans l'Amérique. Voyez *Bréſil.*

LAMPANTE: les Italiens & les Provençaux appellent *huile lampante*, celle qui eſt claire & bien purifiée.

LAMPARILLAS, ou NOMPAREILLES, ſorte de petits camelots très-légers qui ſe fabriquent en Flandre, particulierement à Lille & aux environs. Il y en a d'unis, à petites fleurs, & rayés. Leur largeur eſt de trois huitiémes, ou un quart & demi d'aune, meſure de Paris, & les piéces ſont plus ou moins longues, ſuivant la fantaiſie des ouvriers. Il s'en fabrique toute de laine, ou de laine mêlée d'un fil de laine en chaîne. Ces ſortes d'étoffes, pour la plus grande partie, ſe tranſportent en Eſpagne, où on leur a donné le nom de *lamparillas*; on les nomme en France *nompareilles*, parce qu'elles n'ont point leurs pareilles en largeur, qui eſt fort étroite. Les Flamans les nomment *polimilles, polemets & polomittes.*

LAMPAS ou FEVE, *en terme de manége*, eſt une enflure qui vient au palais de la bouche du cheval, derriere les pinces de la mâchoire ſupérieure. Cette groſſeur cauſe de la douleur au cheval en mangeant, particulierement lorſqu'il mange du grain. Ce mal ne s'en va pas de ſoi-même. On eſt obligé d'ôter la *feve*, même aux jeunes chevaux, quoique les dents de lait ne ſoient pas encore tombées. Il faut beaucoup d'adreſſe de la part du maréchal qui fait cette opération. Voyez *l'Ecole de la cavalerie, part. 2. p.* 55.

LAMPASSES, toiles peintes qui ſe fabriquent aux Indes orientales, en pluſieurs lieux de la côte de Coromandel.

LAMPE, vaiſſeau propre à contenir de l'huile ou autres matieres graſſes & onctueuſes, qui par le moyen d'une méche de coton, qui en eſt humectée, ſervent à éclairer pendant la nuit. Les chymiſtes & grand nombre d'ouvriers ſe ſervent du feu de lampe, les

uns pour leurs opérations chymiques, les autres pour leurs ouvrages. La *lampe* des émailleurs est de fer blanc, de forme presque ovale, applatie dessus & dessous, dont le grand diamétre est de six pouces, & le petit de deux, l'épaisseur de dix-huit lignes. Elle est renfermée d'une boëte sans couvercle de même métal & de même figure qui sert à recevoir l'huile que l'ébullition & la chaleur en font répandre. On se sert de l'huile de cheval pour l'entretien de cette *lampe*.

LAMPE, sorte d'étamine de laine d'Espagne, qui se fabrique dans quelques lieux de la généralité d'Orléans.

LAMPROIE, poisson de la figure d'une grosse anguille, dont le ventre est blanc, le dos marqué de taches bleues & blanches; il y a une *lamproie* de riviere & une *lamproie* de mer. La *lamproie* de mer aime à entrer dans les rivieres, comme l'alose & plusieurs autres poissons de mer. Elle vient dans l'eau douce au commencement du printemps. La femelle y fait ses petits, & s'en retourne avec eux dans la mer. Elle est meilleure pleine qu'après avoir fait ses petits. Pour la *lamproie* de riviere, elle demeure toujours dans son lieu natal, on la trouve souvent dans des ruisseaux & dans des fontaines où l'eau de la mer ne pénétre point. Elle ressemble par sa figure & par son goût à la lamproie de mer, & n'en differe que par sa grandeur. Les *lamproies* dans le printems sont tendres, délicates, d'un bon goût, dans toute autre tems, dures, coriaces & de peu de goût, c'est ce qu'on appelle *lamproie cordée*. La chair de ce poisson est nourrissante, contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques, propres à s'attacher aux parties solides & à en reparer les pertes. Mais elle contient aussi un suc lent, visqueux & grossier, qui la rend difficile à digerer; elle ne convient qu'aux bons estomacs, point du tout aux goutteux, aux graveleux ni à aucun de ceux qui abondent en humeurs gluantes & visqueuses.

On accommode la *lamproie* de plusieurs façons differentes. On la fait bouillir, rôtir ou frire. On la met en pâte, on la sale, on la fume pour la conserver plus longtems, & pour la transporter plus aisément d'un lieu en un autre. Le vin & les aromates conviennent fort pour l'assaisonnement de ce poisson. Ils le rendent plus facile à digérer en atténuant ses sucs grossiers & visqueux. D'autres la saignent, & après l'avoir fait cuire par tronçons avec du vin blanc, du beurre, du sel, du poivre, de fines herbes, & une feuille de laurier, on en jette le sang pardessus avec un peu de farine frite & des capres. Elle est délicate & saine, apprêtée de cette derniere façon, parce que la viscosité en est entierement corrigée. On la mange aussi à la sauce douce, cuite avec du vin, du beurre, de la canelle & du sucre. Les anciens l'apprêtoient avec de l'huile vierge, de la saumure, du vin de Chio, du poivre blanc & du vinaigre. Les *lamprillons*, qui sont une espéce de *lamproie*, demeurent toujours fort petits, ont un très-bon goût, une chair plus délicate que les grosses *lamproies*. Ils ne laissent pas cependant d'être de difficile digestion. Nos habiles cuisiniers font des ragoûts de la *lamproie* & l'accommodent tantôt aux champignons, tantôt à la sauce douce ou rousse, tantôt grillée à l'huile, & frite. Ils en font aussi des patés & des potages.

LAMPSANE : plante dont la racine est blanche, simple & fibrée,

brée, qui pousse une tige à la hauteur d'environ trois pieds, ronde, canelée, rougeâtre, creuse & rameuse. Ses feuilles d'en-bas sont d'une figure & d'une grandeur approchantes de celles du laitron lisse : mais celles qui accompagnent le haut de la tige & des rameaux, sont oblongues, étroites, pointues, sans queue. Ses fleurs sont des bouquets ronds, à demi-fleurons jaunes. Ses semences sont un peu longues, déliées, ordinairement pointues, noirâtres.

Toute cette plante rend un suc laiteux amer. Elle est vulneraire & détersive, spécifique pour les dartres farineuses. Il faut souvent bassiner de son suc les parties affligées.

LANCER le CERF, c'est le faire partir de la réposée comme les autres bêtes. On découple à présent les chiens pour *lancer le cerf*. Autrefois on ne *lançoit* qu'avec le limier. *Lancer un loup*, c'est le faire partir du liteau. *Lancer un liévre*, c'est le faire partir du gîte. *Lancer une bête noire*, c'est la faire partir de la bauge.

LANCI, on appelle ainsi, *en architecture*, dans le jambage d'une porte ou d'une croisée, les deux pierres plus longues que le pié droit qui est d'une piéce.

LANCIERE, *en terme de coutume*, est l'ouverture par où l'eau s'écoule quand les moulins ne vont pas; & *lançoir* est la palle qui arrête l'eau du moulin, & qu'on leve quand on le veut faire moudre ou écouler l'eau du biez.

LANDAN, arbre des Moluques, dont les feuilles ressemblent à celles du cocotier. Cet arbre fort gros n'est composé que d'écorce & de moëlle. Les insulaires font de sa moëlle du pain qu'ils nomment *sagu*. De l'arbre même ils tirent une liqueur agréable, qu'ils appellent *twach* : les jeunes feuilles de cet arbre fournissent une espéce de coton dont ils font des étoffes, & ils couvrent leurs maisons de ces feuilles, quand elles sont plus grandes; & des plus petites, qui sont une espéce de chanvre, ils font de fort bonnes cordes.

LANDE, grande étendue de pays qui ne produit que des genêts, des bruyeres & des broussailles. Il y a cependant de *landes* où l'on peut semer & planter des bois, lorsque le sable n'y regne pas trop; car où il naît des buissons, qui sont de arbrisseaux sauvages, il vient bien du chêne, des bouleaux, du hêtre & autres arbres champêtres, dont les bois taillis sont composés; & il ne faut souvent attribuer ce défaut de produire, qu'à la négligence de ceux auxquels ces *landes* appartiennent, & qui ne veulent pas les cultiver.

Les *landes* mêmes, qui passent pour des sablons, changeroient aussi bien-tôt de nom, si l'on se donnoit la peine d'y apporter tous les soins qu'elles demandent. Les compagnies d'agriculteurs établies depuis peu d'années dans le royaume; & encouragées par le ministere, font espérer qu'on ne verra presque plus de terre inculte en France.

LANDI, foire franche qui se tient à S. Denis, le lundi d'après la S. Barnabé. Cette foire autrefois si fameuse, que le parlement & les autres jurisdictions de Paris, aussibien que son université, prenoient un jour de vacations pour y aller, doit son établissement à *Charles le Chauve*, qui lui accorda la franchise, & quantité d'autres privileges, dont elle jouit encore en partie. Elle dure quinze jours. Les maîtres gardes du corps de la draperie & de la mercerie de Paris ont droit d'y aller visiter, auner & marquer les draps & autres sortes d'étoffe de lainerie, que les

marchands forains y apportent pour connoître si elles sont de longueur, largeur & qualité portées par les réglemens des manufactures, & en reçoivent un droit.

LANDIER, ustensile de cheminée, grand chenet de cuisine pour porter les buches.

LANER. Voyez *Lainer*; & *Laneur*, voyez *Laineur*.

LANERET; c'est le mâle du lanier, oiseau de fauconnerie.

LANFET, ou LENFET : on donne ce nom à la plus fine étoffe de chanvre.

LANGE, se dit des morceaux de draps qui servent aux papetiers, imprimeurs, cartonniers, &c. pour séparer les feuilles de papier pour les presser & pour les imprimer.

LANGOBERT, espéces de poire assez grosse, longue, colorée d'un côté, & d'un gris roussâtre de l'autre. Le bois de l'arbre ressemble à celui du beurré, & la poire n'y ressemble pas mal.

LANGOUSTE, espéce d'écrevisse de mer qui a les mêmes vertus & les mêmes propriétés que les autres écrevisses. On les mange au court-bouillon & à la sausse blanche.

LANGOUSTE, est aussi un petit insecte ailé, fort en jambes, qui dépeuple les bleds; c'est la sauterelle. Voyez *ce mot*.

LANGUE, muscle composé d'une infinité de fibres entrelacées les unes dans les autres. La *langue* du cheval doit être menue, autrement on a de la peine à emboucher le cheval. La *langue*, en cuisine est cette partie du corps des animaux qui surpasse toutes les autres par son goût excellent. Elle produit un bon suc. Les *langues* d'agneaux, de cochon, de veau & de mouton sont fort aisées à digérer; celle de bœuf produit un aliment un peu plus grossier, mais elle est d'une saveur très-agréable & nourrit beaucoup. Ces *langues* fraîches, salées ou fumées sont un grand objet de négoce à Paris, & en quelques provinces & villes de Frances Les *langues* de bœuf se vendent fraîches, par les bouchers aux chaircutiers, traiteurs & cuisiniers qui les salent, les fument & les fourrent. Il appartient aussi aux chaircutiers de faire la salaison, fourrure & vente des *langues* de porc de leurs abbatis & autres. Les tripieres qui vendent au coin des rues de Paris des issues & tripes de bœufs & de moutons, débitent aussi beaucoup de *langues* de mouton simplement cuites. Tours, Blois, Orléans Troyes fournissent de ces dernieres & de celles de porc, salées & préparées. Elles sont en grande réputation, & il s'en fait un bon négoce. Les *languiers* d'Anjou & du Maine, qui font des *langues* de porc salées & fumées, auxquels la gorge entiere de l'animal est encore attachée sont fort estimés, & il en vient de ces deux provinces à Paris. La mer fournit aussi des *langues* de poisson, & les Terreneuviers salent celles de morue qui se débitent le plus communément en Bourgogne & en Champagne, où on les apporte dans des barils, comme les noues ou tripes du même poisson.

Les *langues de bœuf* s'apprêtent de plusieurs façons. On les sert à la braise, à la broche, en miroton, en ragoût, aux concombres, en hâtelettes, au parmesan, fumées, en pâté & en tourte. On mange les *langues de veau* farcies, à la broche, &c. Celles de cochon se mettent à la braise & à la broche, comme celles de bœuf, & se servent avec les mêmes sausses. Pour le mieux, on les mange salées & fumées. Les *langues d'agneau* & de *mouton* sont un manger très-délicat : on les mange grillées, à la sausse douce, en ragoût, en caisse,

à la fauffe hachée, à la gafcogne, à la poële, en papillottes, en hâtelettes, en tourte, & fourrées.

Ce qu'on appelle vulgairement *langue de carpe*, eft proprement le palais, morceau fort exquis; & on en fait des tourtes.

LANGUE DE BŒUF, *chez les maçons*, eft un outil affez femblable à la truelle brétée & de fer plat & dentelé comme elle, mais avec cette différence que la queue, ou manche de la *langue de bœuf* eft droite, & que celle des truelles eft pofée d'équerre fur fa lame. Elle fert principalement pour dreffer les membres & moulures d'architecture qui font pofées ou moulées avec du plâtre, pouvant pénétrer, par fa figure, dans les endroits où les riflards brételés & les truelles brétées ne peuvent entrer.

LANGUE, *chez les fleuriftes*, fe dit, en parlant de l'iris bulbeufe, de trois feuilles de cette fleur, defquelles l'extrêmité fe releve en haut & qui font jointes à trois autres feuilles, dont l'extrêmité panche vers la terre, & qui fe nomme *menton*. On a donné à ces feuilles, le nom de *langue*, à caufe de leur reffemblanche avec la *langue*, dit *Liger*.

LANGUE DE BŒUF, ou BUGLOSE, plante quivientcommunément dans les jardins & dans lesbonnes terres. Elle a, à-peu-près, les mêmes ufages que la *bourrache*. Ses fleurs font du nombre des fleurs cordiales: on s'en fert même pour garnir les falades. Elle eft fi utile à la fanté qu'un potager doit toujours en être pourvu. Plus fa feuille eft nouvelle, plus elle a de vertu. Elle ne fe multiplie que de graine. Elle eft femblable à celle de la bourrache, qu'on ne la fçauroit diftinguer. Ses propriétés, en médecine, font les mêmes; on les mêle enfemble, & l'on fubftitue la bourrache à la buglofe, ou *langue* de bœuf, & la buglofe à la bourrache, quand on n'a pas l'une ou l'autre. On les emploie dans les bouillons rafraîchiffans, dans les tifanes, décoctions des lavemens. Il y a plufieurs fortes de *buglofes* qui différent de celle-ci par leurs fleurs & par leurs feuilles.

LANGUE DE BOUC, plante autrement appellée *vipérine*. Voyez *ce mot*.

LANGUE DE CERF, plante qui pouffe, de fa racine, huit ou dix feuilles, & quelquefois davantage, longues ordinairement d'un demi-pied, larges d'environ deux doigts, pointues en façon de *langue*. Sa graine naît fur le dos des feuilles, dans des fillons membraneux fendus dans leur longueur, & qui renferment un amas de coques entaffées les unes fur les autres. Chaque coque eft prefque ovale, entourée dans fa moitié, d'un cordon, par la contraction duquel ces coques fe déchirent & répandent quelques femences. Sa racine eft fibreufe & noirâtre, un peu aftringente, pectorale & vulnéraire. On l'appelle *fcolopendre vulgaire*; elle croît dans les lieux ombrageux & les vallées humides & pierreufes; elle produit fes premieres feuilles en Avril. Il y a plufieurs autres efpéces de *langue de cerf*.

LANGUE DE CHEVAL, plante ainfi nommée, parce qu'on a trouvé, dans fa feuille, quelque reffemblance avec la *langue du cheval*. On l'appelle encore *laurier alexandrin*: c'eft une efpéce de *houx-frélon*. Voyez *Laurier alexandrin*.

LANGUE DE CHIEN, plante ainfi nommée, parce que fes feuilles ont la reffemblance de la *langue d'un chien*; elles font longues, étroites & pointues, lanugineufes, molles & blanchâtres. Ses fleurs font femblables à celles de la bu-

glose, de couleur rouge, tirant sur le purpurin. Son fruit est à quatre capsules, hérissées de poils piquans qui s'attache aux habits. Chaque capsule contient une semence : sa racine est longue, grosse, noire en-dehors, blanche en-dedans. Cette plante est incrassante, rafraîchissante, adoucissante. Il y a plusieurs espéces de *langue de chien*. Elle croît dans les lieux sablonneux. Elle est commune dans les bois & aux bords des chemins. Elle fleurit en Juin. Sa semence est mûre en Juillet.

LANGUE DE SERPENT, ou LANGUE SERPENTINE, petite plante qui pousse une queue haute comme la main, soutenant une seule feuille semblable, en quelque maniere, à une petite feuille de poirée, mais plus grasse, charnue, lisse, droite, quelquefois longue & étroite, quelquefois large & arrondie. Il sort, du haut de sa queue, un fruit qui a la figure d'une *langue* applatie, à bords relevés & divisés, dans leur longueur, en plusieurs petites cellules qui renferment une poussiere très-menue. Ses racines sont fibreuses. Cette plante est vulnéraire, & croît dans les fonds humides; mais elle ne dure que depuis le milieu de Mai, jusqu'à la fin de Juin. Sont fruit, de la figure de la *langue du serpent*, lui en a fait donner le nom. Il y a plusieurs autres espéces.

LANGUETTE, *chez les balanciers*, c'est une aiguille élevée à plomb sur le fléau d'une balance, dont la moindre inclination à droit ou à gauche, montre lequel des deux bassins panche & l'emporte sur l'autre.... *Languette*, chez les orfévres, est un petit morceau d'argent que l'ouvrier laisse en saillie & hors d'œuvre à son ouvrage, & que l'affineur retranche pour l'éprouver & en connoître le titre, avant de contre-marquer la piéce du poinçon de la ville où elle a été fabriquée.

LANGUEYEUR, officier établi par le roi, dans les foires & marchés où il se fait quelque commerce de porc, truie & cochons, pour les visiter & empêcher qu'il ne s'en vende de ladres.

LANGUIER, langue de porc salée & fumée où le boucher & habilleur de porcs a laissé la gorge. Voyez *Langue*.

LANIER, oiseau de proie, espéce de faucon de leurre, dont le bec & les pieds sont bleus, les plumes mêlées de noir & de blanc. Il est bon pour la perdrix & pour le leurre. Cet oiseau est assez commun, plus petit que le *faucon gentil*, court, empiété, la tête grosse, & vole communément sur terre & sur riviere.

LANSAC, poire d'automne, plate par la tête, allongée vers la queue, insipide & pâteuse, quand elle vient dans les terres froides & humides, que *la Quintinie* place au nombre de celles qui sont bonnes cuites, quand on la met au feu avant qu'elle soit parvenue en maturité.

LANTERNE ou PLIOIR, c'est un instrument dont les gaziers se servent pour ôter la soie de dessus l'ourdissoir pour la mettre sur les deux ensubles du haut du métier à gaze. Voyez *Gaze*.

LANTERNE, *chez les orfévres*, est la partie d'une crosse d'évêque, ou bâton de chantre, qui est grosse & à jour, & qui, en quelque façon, représente une *lanterne*..... *En terme d'horlogerie*, c'est une petite roue placée au centre d'une grande : elle tient lieu de pignon dans les grosses horloges.... *En terme de charpentier*, c'est une cage quarrée construite au plus haut des domes & pavillons où il y a des fenêtres.... *Lanterne d'escalier*, est une tou-

relle élevée au-dessus d'une plate-forme ou terrasse pour couvrir la cage ronde d'un escalier par où on y monte.... *Lanterne d'église*, est une petite tribune en forme de cage de menuiserie vitrée ou fermée de jalousie; & *lanterne de moulon* est un pignon à jour fait en forme de *lanterne*, composé de deux piéces de bois rondes, au bord desquelles sont dix fuseaux où s'engrainent & s'accrochent les dents de la roue intérieure du moulin qui fait tourner les meules.

LANTERNEAU : on nomme ainsi, dans les salines, la petite chaussée qui sépare les méans dans les aires : elle est terminée de chaque côté par les braisaux.

LANTURE, *en terme de chauderonnier*, sont les petits agrémens qu'on fait, avec le marteau, sur le cuivre lorsqu'il est travaillé.

LANUSURE : les plombiers nomment ainsi une piéce de plomb qui est au droit de arrêtieres & sous les amortissemens. On la nomme aussi *basque*.

LAPATHUM, sorte de plante appellée autrement *parelle*, ou *patience*. Voyez *Patience*.

LAPDANUM. Voyez *Labdanum*.

LAPEREAU. Voyez ci-dessous *Lapin*.

LAPIDAIRE : ce mot se dit & des marchands qui font commerce des pierres précieuses & des ouvriers qui les taillent, des personnes qui en ont une parfaite connoissance, & des auteurs qui en ont écrit. L'art de tailler les pierres précieuses est très-ancien; mais ses commencemens, comme ceux de tous les autres arts ont été très-imparfaits. Les François s'y sont adonnés assez tard, & n'y ont pas été d'abord fort habiles; mais les *lapidaires* de Paris ont poussé cet art à un si haut point de perfection, sur-tout pour les *diamans* nommés *brillans*, qu'il n'y a pas d'apparence qu'on le puisse porter plus loin.

Suivant la qualité des *pierres précieuses*, il faut, pour les tailler, diverses machines. Le *diamant* extrêmement dur se taille sur une roue de fer doux qu'une espéce de moulin fait tourner. La poudre de *diamant*, même delayée dans de l'huile d'olive, sert & pour le tailler & pour le polir.... Les *rubis*, *saphirs*, *topases* d'Orient se taillent & se forment sur une roue de cuivre avec l'huile d'olive & la poudre de diamant, & leur poliment sur une autre roue de cuivre, mais seulement avec du tripoli détrempé dans de l'eau.... Les *rubis balais*, *émeraudes*, *hyacinthes*, *amétistes*, *grenats*, *agathes*, & autres pierres moins dures sont taillés sur une roue de plomb avec de l'émail & de l'eau, & polis sur une roue d'étain, avec du tripoli.... La *turquoise* de vieille & nouvelle roche, le *lapis*, le *girasole*, l'*opale* se polissent sur une roue de bois, avec le tripoli.

Les premiers statuts des maîtres *lapidaires* de Paris sont de 1230, donnés par *S. Louis*, confirmés depuis par *Philippe de Valois*. Ils y sont appellés *estailleurs* & *pierriers de pierres naturelles*. En 1584, *Henri III* érigea les *lapidaires* en corps de jurande, ainsi que les autres communautés de Paris; & en 1613, par un arrêt du conseil qui intervint entr'eux & les maîtres orfévres, ils furent mis en entiere jouissance de leurs droits. Quatre jurés, qui gouvernent cette communauté, font les visites chez les maîtres, donnent les chefs-d'œuvres, expédient les lettres d'apprentissage & de maîtrise, & sont élus à la pluralité des voix, deux par chaque année. Les maîtres graveurs sur pierres précieuses font partie de la

communauté des maîtres *lapidaires*. Voyez *Graveurs sur pierres précieuses*.

LAPIN, petit animal sauvage, à quatre pieds, qui se plait sur-tout dans les bois taillis & buissons où il creuse des trous que l'on nomme *terriers*, pour se loger & se mettre à couvert des injures du tems. Il y a de la différence entre les *lapins de garenne* & ceux de *clapiers*; les premiers ont le poil plus roux, moins épais, ne sont pas si gros, ni si gras que le clapier, ont la chair plus délicate, plus agréable, plus saine, parce qu'ils vivent en pleine liberté, & toujours dans un grand movement; leur nourriture sont les plantes aromatiques Ils sont sauvages, beaucoup plus vifs & plus agiles que les *clapiers* qui, lourds, mélancoliques, endormis, se laissent souvent prendre par le *renard*, quand on les met en liberté dans le clapier; mais en recompense, les *lapins de clapier* peuplent beaucoup plus que ceux de garenne, parce que ceux ci étant sauvages, ils se rencontrent & s'accouplent moins souvent & ne portent que trois ou quatre fois l'an, au lieu que dans le *clapier*, les *hazes* portent tous les mois de l'année, hormis quelquefois le mois de Février. On appelle *lapins de clapier*, & communément *mangeurs de choux*, tous les *lapins domestiques*, soit qu'ils viennent de *clapier* ou qu'ils aient été nourris dans un grenier, une grange ou ailleurs. De même l'on qualifie *lapins de garenne*, soit les *lapins de vraie garenne*, les *lapins de bois*, *buissonniers* ou autres. Il ne faut pas toujours s'arrêter à la couleur des *lapins*. Il y en a de *blancs*, de *bruns*, de *noirs*, de *gris* & de *bigarrés*. Les *clapiers* se nourrissent de foin, fruits, plantes potageres, herbes, &c. Les *sauvages* broutent des feuilles, écorces & racines des plantes aromatiques, comme thym, serpolet, genievre. Dans une *garenne* trop peuplée où il n'y auroit pas une nourriture suffisante, il faut y semer un peu d'orge ou d'avoine qui leur servira de pâture, & même y porter du foin l'hiver, à cause de la sterilité de la saison.

Les *lapins* détruisent entiérement un jardin, quand ils y trouvent entrée; ils rongent jusqu'au jeune bois, coupent tout à fleur de terre, & leur dent est presque toujours mortelle. Il faut, avec du fil de fer, boucher les ouvertures des murs, & les grilles par où ils pourroient passer, & s'il y a des terriers dans le jardins, on les détruit avec le furet ou par des piéges. Le voisinage des garennes est aussi très-dangereux pour les vignes & pour les bleds. Ils vont en troupe paître les bleds en herbe, & brouter les bourgeons de la vigne, & jusqu'aux racines des plantes, quand la terre est couverte de neige. Pour prevenir ces désordres, il faut leur donner assez de foin dans les bois, sur-tout au commencement du printems qu'ils ne peuvent pas encore trouver beaucoup à vivre. Il y en a qui, pour écarter les *lapins* de leurs vignes, pendant qu'elles sont en bourgeons, & de leurs bleds pendant qu'ils sont en herbes, font fondre du souffre, puis y trempent des bâtons de saule fort menus & fort secs par un bout, & les fichent en terre par l'autre bout tout le long de la piéce de terre que l'on veut conserver. On met ces petits bâtons à six pieds l'un de l'autre, puis on y met le feu. Les *lapins* haïssent l'odeur du souffre, & n'approcheront point de la piéce ensoufrée. Comme cette odeur dure quatre ou cinq jours, on peut recommencer de quatre jours en quatre jours, jusqu'à ce que le bourgeon, de la vigne & du

bled ſoient hors de danger.

A la différence des *lièvres* qui longent les chemins, les *lapins* ne vont que par ſauts. S'il y en a quelqu'un qui s'aviſe de changer de terrein, dans l'appréhenſion d'y être ſurpris, les autres le ſuivent. Ils s'entre-battent ſouvent les uns les autres, & ſe mordent juſqu'à s'arracher quelquefois les oreilles ou ſe bleſſer les jambes, enſorte qu'ils en reſtent boiteux tout le reſte de leur vie. Ils ont leurs ruſes particuliéres : ſouvent ils ferment, avec du ſable, le trou où ils gîtent, crainte qu'on n'aille les y ſurprendre. Les *lapins* ſont fort vîtes, quand ils n'ont qu'une carriere de deux ou trois cents pas. Ils quittent rarement le fort, mais ſi on les dépayſe, ils ſont bientôt pris. Si on les pourſuit ils ſe terrent & ſe font des trous où ils ſe refugient. La chaſſe la plus ordinaire, pour les *lapins*, eſt avec le *furet*; elle eſt divertiſſante. Au lieu de *furet* on prend du ſoufre & de la graine d'orpin qu'on brûle dans du parchemin ou dans du drap qu'on met à l'entour du trou, enſorte que le vent chaſſe la fumée dedans. Le *lapin* qui hait cette fumée, ſort incontinent & ſe jette dans les poches. On appelle cette chaſſe *fumer le lapin*, ou prendre le *lapin à la fumée.* Il y en a qui prennent plaiſir à chaſſer le *lapin* au fuſil. Pour cela on va dans une garenne qu'on ſçait bien fournie. On en ferme tous les trous, & l'on a un baſſet bien inſtruit que l'on met en chaſſe pendant que le fuſil à la main on ſe tient ſur les clapiers pour attendre venir les *lapins* que le chien fait partir. Ces *lapins* pourſuivis cherchent alors leur lieu de refuge; & les fuſiliers qui les voient venir ont tout le tems de les viſer & de les tirer à leur aiſe. Cette ſorte de chaſſe plaît à bien des gens, mais elle eſt dangereuſe pour les garennes, car ſi un *lapin* bleſſé s'échappe & vient mourir dans ſon trou, il empoiſonne tous les *lapins* qui gîtent avec lui. On prend auſſi les *lapins* au collet & au panneau.

On doit choiſir le *lapin* gras, bien nourri, d'un âge moyen : trop jeune, il produit des humeurs viſqueuſes : trop vieux ſa chair eſt ſeche, dure, difficile à digerer. Il eſt meilleur l'hiver que l'été, parce que ſa chair eſt pour lors plus tendre & plus délicate. Le *lapin* convient ſur-tout en hiver, à toutes ſortes d'âge & de tempérament, pourvu qu'on en uſe modérement. Le *lapin* a beaucoup de rapport avec le *liévre*, cependant ſa chair eſt d'un goût un peu différent : elle eſt auſſi plus humide, plus tendre & plus ſucculente ; mais quand il eſt très-jeune, l'uſage n'en eſt pas auſſi ſalutaire, que quand il eſt dans un âge moyen. Dans le premier état, il abonde en humeurs viſqueuſes : le *liévre*, au contraire, étant d'un tempérament plus ſec que le *lapin*, doit être choiſi plus jeune que lui. On connoît un *lapin* de garenne, quand le poil, aux pieds & ſous la queue eſt de couleur rouſſe; & il faut prendre garde ſi l'on n'a point un peu fait brûler de ce poil pour le rouſſir; ce qu'on peut facilement connoître en le portant au nez pour voir s'il ne ſent point le rouſſi, ou en effaçant cette marque avec de l'eau. Pour diſtinguer un *lapereau* d'avec un *lapin*, tatez-le ſur le dehors des pattes de devant au-deſſus de la jointure : ſi vous y trouvez une groſſeur comme une petite lentille, c'eſt une marque qu'il eſt jeune. On le connoît encore à la tête, parce qu'il a le nez plus pointu & l'oreille plus tendre. Cette marque n'eſt pas ſi ſûre que celle de la patte. Pour le fumet flairez le *lapin* au ventre.

Les *lapins* & les *lapereaux* se servent pour rôt. On les dépouille, on les vuide, on les fait refaire sur la braise. Il faut les piquer & les faire cuire à la broche. On les sert de belle couleur, ils servent aussi à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée de poulets. On les coupe par membres, on les fait dégorger long-tems dans l'eau, & on les fait cuire, comme la poitrine de veau, en fricassée de poulets ; voilà pour une cuisine bourgeoise. Les autres manieres plus recherchées sont sans nombre, comme de les mariner, de les mettre en casserole, au jambon, à la saingaraz, au coulis de lentille, aux truffes, aux champignons, aux fines herbes, en brezole, à l'angloise, en tourte, en pâté chaud, en pâté froid & en boudin. Outre les *lapereaux* que l'on sert pour l'ordinaire rôtis & en accolade, les habiles cuisiniers on l'art de les servir encore de bien des façons, comme en filets, à l'espagnole, en galentine, à l'italienne, en hâtelettes, en gîte, aux navets piqués, aux pois, en poupeton, roulés en pistaches, en tortue, à la sausse hachée à la polonoise, à l'eau-de-vie, en papillote, en caisses à la mailli, en terrine & en tourte. *Voyez* ces différentes manieres d'apprêter les *lapins* & les *lapereaux*, dans le Cuisinier Royal & bourgeois, la Science du maître d'hôtel-cuisinier ; le Dictionnaire des alimens, &c.

Cet animal si connu, & fort bon à manger, fournit encore deux sortes de marchandises pour le commerce & les manufactures, qui sont sa peau & son poil. Les *peaux de lapin* revêtues de tout leur poil, bien passées & préparées, servent à faire plusieurs sortes de fourrures, comme aumusse, manchons, couvre-pieds, manteaux de lit, doublures de juste-au-corps. Il y en a, comme on le sçait, de blanches, de noires, de grises &c. Les plus belles viennent de Moscovie, de Flandres & d'Angleterre. Les noires de ce dernier pays sont fort estimées. Les peaux de *lapin* dont le poil est d'un beau gris-cendré, passent quelquefois & sont vendues par les fourreurs pour ces *petits gris*, fourrures beaucoup plus précieuses, faites de peaux d'une espéce de rats, ou d'écureuils, qui se trouvent communément dans les pays du nord.

Pour le *poil de lapin*, quand il a été coupé de dessus la peau de l'animal, & mêlé avec de la laine de vigogne, il s'emploie dans la fabrique des chapeaux appellés *vigognes* ou *dauphins*. Ce poil se tire de Boulogne-sur-mer, de quelques autres endroits du royaume, & en grande quantité des pays étrangers, sur-tout de Moscovie par la voie de Hambourg, de Lubeck & de Hollande; l'Angleterre & la Flandre en fournissent aussi. Ce sont les marchands de Rouen, qui en font des envois considérables dans presque toutes les autres villes du royaume, où il se fabrique des chapeaux, sur-tout de celui qui vient des pays étrangers, comme de Moscovie & d'Angleterre, & ensuite de Boulogne. Car pour les autres, qui se tirent du dedans du royaume, les chapeliers en font très-peu de cas, & s'ils s'en servent ce n'est tout au plus que pour la manufacture des chapeaux communs, en le mêlant avec quelque autres poil ou laine. Quand le poil a été entierement coupé de dessus les peaux, ce sont les femmes qui font cette besogne, le reste n'est plus propre qu'à brûler.

LAPIS, pierre minérale, que l'on nomme souvent *azur*, ou *lapis-l'azuli*. Voyez *Azur*.

LAPPONIE, nom donné par

Morin à une tulipe gris-de-lin & blanc de larmes.

LAQUE, nom commun à plusieurs drogues qui servent ou à la teinture ou à la médecine, ou à la peinture, ou à composer cette cire à cacheter les lettres, nommée cire d'Espagne. Les peintres ont trois sortes de *laque*, la *laque* fine ou de Venise, la *laque* plate ou colombine, & la *laque* liquide. Comme on en fait à Paris d'aussi belle que celle de Venise, les peintres ne se servent plus guéres de celle-ci : cette *laque* est composée d'os de séche pulvérisés, que l'on colore avec une teinture de cochenille mestoque, de Brésil & de Fernambourg, bouillis dans une lessive d'alun d'Angletterre calciné d'arsenic, de natrum, ou soude blanche, ou de soude d'Alicant, que l'on réduit ensuite en pâte, dont on forme des trochisques. Pour rendre cette *laque* fort rouge, on y met du jus de citron ; pour la rendre plus brune, on y met de l'huile de tartre. La bonne *laque* est tendre, friable & en petits trochisques.

La *laque plate* ou *colombine* est faite de tontures d'écarlate, bouillies dans la même lessive, dont on se sert pour la *laque* de Venise, & que l'on jette (après l'avoir passée) sur de la craie blanche & de l'alun d'Angleterre en poudre pour en former ensuite des tablettes quarrées, de l'épaisseur du doigt. La *laque colombine* de Venise vaut mieux que celle de Paris & de Hollande, parce que le blanc dont les Vénitiens se servent est plus propre à recevoir & à conserver la vivacité de la couleur ..... La *laque liquide* n'est autre chose qu'une teinture de bois de Fernambourg, qu'on tire par le moyen des acides .... Il y a de certaines substances colorées, que l'on tire des fleurs par le moyen de l'eau-de-vie, ou d'une lessive d'alun ou de soude, comme le rouge de pavot, le jaune de la fleur de gênet, le bleu de l'iris ou de la violette, dont se servent les enlumineurs, & qu'ils appellent improprement *laque*.

La *laque* des teinturiers & dont on fait aussi la cire d'Espagne, est une espéce de gomme ou de cire rougeâtre, dure, claire & transparente, apportée des Indes, surtout des royaumes de Pegu & de Bengale. Elle est attachée à de petits bâtons ou roseaux de la grosseur du doigt, d'où on appelle *laque* en bâton. Cette gomme ou cire est proprement une rosée que des mouches ou fourmis aîlées ramassent sur les arbres, & dont elles se déchargent à-peu-près comme font nos abeilles, du miel & de la cire qu'elles ont recueillis sur les fleurs. Les Indiens qui sçavent combien les Européens estiment cette drogue, enfoncent en terre, dans les lieux où il se trouve de ces insectes, quantité de petites branches d'arbres ou de roseaux, de la maniere qu'on rame en France les pois. Lorsque les mouches les ont couvertes de *laques*, ils font passer de l'eau par-dessus, & la laissent ainsi exposée quelque tems au soleil, où elle devient dure & séche, comme on la voit chez les marchands épiciers-droguistes. Cette gomme, bouillie dans l'eau avec quelques acides, fait une teinture d'un très beau rouge. Les Indiens en peignent les toiles, qui ne perdent point ces couleurs à l'eau. Les Levantins en rougissent leurs maroquins, & les Anglois & les Hollandois en font une sorte d'écarlate. La meilleure est celle qui est claire, transparente, bien fondante, sans mêlange de gomme noire & d'ordures, & qui étant mâchée, teint la sa-

live en rouge. Cette gomme a divers noms, suivant les différentes formes que les étrangers lui donnent. La *laque en bâtons* est telle qu'elle vient des Indes. La *laque en graine* est celle que l'on a fait passer légérement entre deux meules, pour en exprimer la substance la plus précieuse. La *laque plate* est celle qu'on a fondue & applatie sur un marbre. La *laque à oreille* est une certaine *laque* très-fine & très-belle, faite en maniere d'oreilles.

La *cire* ou *laque* à cacheter, appellée improprement cire d'Espagne, parce qu'il ne s'en fait point en espagne, se fait en France avec la *laque* en graine, colorée de vermillon. Pour la faire bonne, il faut n'y employer que de la *laque en bâtons*, & du vermillon pour lui donner couleur. Outre la *cire rouge à cacheter*, il s'en fait encore de jaune, par le moyen de l'orpin broyé; & de noire, en y mettant du noir de fumée, & ainsi des autres couleurs. Voyez *Cire à cacheter*.

La *laque* qui est en usage en médecine, est le vrai *cancamum*, gomme que produit un arbre de moyenne hauteur, dont les feuilles sont assez semblables à celles du myrte. Il croît en Afrique, au Brésil & dans l'isle S. Christophe. Cette gomme a cela de singulier, qu'il semble que dans chaque morceau il y ait quatre espéces de gomme comme liées ensemble, & parfaitement distinctes. La premiere est pareille à l'ambre; celle qui suit est comme l'arcançon; une autre est de couleur de corne, & la quatrieme est séche & blanche. Cette derniere, qu'on nomme *gomme animé*, est celle qu'on voit plus communément à Paris; les autres y sont rares. Le *cancamum* fondu avec de l'huile, est bon pour les plaies, pour appaiser la douleur des dents: on l'applique tel qu'il vient de l'arbre.

LARD, graisse ferme qui est entre la peau & la chair de quelques animaux. on le dit particuliérement des porcs, des baleines & des marsouins. Le *lard de porc* fait une partie du commerce des chaircutiers qui le vendent en fléches entieres & en morceaux, mais toujours au poids & à la livre. Une *fléche de lard* est une longue piéce de cette graisse que l'on leve de dessus les côtes de l'animal & que l'on fait saler pour les usages de la cuisine. Les rotisseurs en font des bardes, ou le coupent en menus lardons pour en larder ou piquer leurs viandes. Les cuisiniers & les pâtissiers s'en servent dans l'apprêt de leurs ragoûts & pâtisserie. Le *lard* des porcs nourris de gland, est plus ferme que le *lard* de ceux qui mangent du son. On appelle *petit lard* un morceau de cochon où il y a un peu de chair qui tient au *lard*, & qu'on met au pot.

Pour faire le *lard*, on prend le *lard* de dessus le cochon, on ne laisse de chair que le moins qu'on peut. On l'arrange sur des planches dans la cave. On met une livre de sel, sur dix livres de *lard*; après l'avoir frotté de sel par-tout, on le met l'un sur l'autre, chair contre chair sur les planches, des pierres sur le *lard*, pour le charger, afin que le *lard* en soit plus ferme. On le laisse au moins quinze jours dans le sel, & on le suspend ensuite dans un lieu sec pour le faire sécher. On fait des pois & omelettes au *lard*. On mange le *lard* en gibelettes; pour cela on le fait frire tout seul dans une casserole ou dans une terrine.

En général le *lard* est très-mal sain pour ceux, sur-tout, qui ne font point d'exercice violent, & la chair du porc un aliment mal-

faisant. Etant endurcie par le sel, & même séchée à la fumee, elle n'en est que plus indigeste, & conséquemment capable de causer des obstructions; & quand la graisse du *lard* est devenue rance & acrimonieuse, elle ne peut produire que de mauvais effets sur l'estomac, & quelquefois excorier la bouche & le gosier.

LARDER, *en terme de cuisine*, c'est passer des *lardons* à travers une viande avec une *lardoire*. Les *lardons*, sont de petits morceaux de *lard*, dont on garnit la viande avec la *lardoire*, soit qu'on la veuille rôtie, soit qu'on la veuille cuite d'une autre façon. Il y a de gros & de petits *lardons*; ceux-ci s'emploient pour les viandes rôties & les autres pour le bœuf à la mode, & autres apprêts où il faut que les viandes soient lardées, pour avoir plus de goût, comme les pâtés, les daubes, &c. La *lardoire* est un petit instrument en forme d'aiguille, pointu par un bout, ouvert par l'autre pour y insérer le *lardon*. Il y en a de cuivre, de bois de différente grandeur.

Pour *larder* proprement une viande, il faut que les *lardons* soient gros comme la moitié du petit doigt, & bien assaisonnés de sel & de poivre, puis avec une grosse *lardoire*, on les passe à travers cette viande. On *larde* le bœuf pour le mettre à la mode & à la royale; on *larde* aussi les langues fourrées & les viandes qu'on met en pâté. Pour la volaille & le gibier, on dit *piquer* & non pas *larder*.

LARDON, *en terme d'horlogerie*, est une piéce longue que l'on met à la coulisse, & les artificiers appellent *lardon* de petits serpentaux de différentes grosseurs.

LARGE, *en marchandise d'étoffes*, se dit par opposition à ce qui est long. Le *long*, dans une piéce d'étoffe, est ce qui a le plus d'étendue, & le *large* est ce qui en a moins. Ainsi une étoffe peut avoir trente aunes de long quelquefois, sur moins d'une demi-aune; & un ruban comme la nompareille, qui n'a qu'une ligne de *large*, a souvent soixante aunes de long. Il ne dépend pas des ouvriers de faire les étoffes, *larges* ou étroites à leur gré. Ils ont des réglemens, sur lesquels ils doivent monter leurs métiers & qui fichent leurs portées, c'est-à-dire les fils de la chaîne de chaque espéce différente ..... Un *ruban large* est celui qui a quatre doigts de largeur; & *demi-large*, celui qui n'en a que deux.

LARGE-DE-LOY, *en terme de monnoie*, sont des espéces dont le titre est plus haut que celui réglé par les ordonnances ..... Ainsi *largesse*, dans le même terme, est ce qui se trouve de plus dans les espéces au-dessus de l'aloi, & du titre permis par l'ordonnance.... Ce qu'on appelle *largesse*, par rappor au titre, se nomme forçage par rapport au choix.

LARGE : l'oiseau est large; *en terme de fauconnerie*, un *oiseau large* est un oiseau qui écarte les aîles, signe d'une parfaite santé.

LARGEUR : c'est une des dimensions des superficies des corps qui est toujours comparée avec la longueur, qui en est une autre. La *largeur* des étoffes & de tout ce qui se fabrique sur un métier, & qui se mesure à l'aune, à la canne, ou à quelqu'autre mesure des longueurs que ce soit, se prend entre les deux lisieres, c'est ce qui y est contenu, qu'on appelle le lé d'une étoffe. Le prix des étoffes, à proportion de leur nature, de leur qualité, augmente ou diminue suivant leur *largeur*. Il y a quantité de réglémens qui fixent la largeur de toutes sortes d'étoffes d'or,

d'argent, de soie, de laine & de fil : le principal est de 1669.

LARIX, arbre qui donne une gomme à-peu-près semblable à celle qui coule du térébinthe.

LARMES, nom qu'on donne aux gommes & aux résines, qui coulent des arbres sans incision.

LARMES DE PLOMB, *chez les chasseurs*, s'entend du petit plomb dont on se sert pour tirer les oiseaux.

LARME DE JOB, plante arondinacée, dont les fleurs naissent en maniere d'épi, composées de plusieurs étamines, dont les fruits sont des coques en forme de larmes, ce qui a donné le nom à cette plante que l'on cultive en Candie, en Syrie, & qu'on trouve dans les jardins des curieux.

LARMIER, *en terme de maçonnerie*, est une avance ou petite corniche au haut d'un toît, qui préserve les murs de la chûte des eaux. Il se dit aussi du chaperon ou talut d'une muraille de clôture, qui préserve les murs de la chûte des eaux.

LARMIER, *en terme de manége*, est la partie qui est à côté des yeux du cheval, ou un peu au-dessus.

LARMIER ou LARMIERE, *en terme de chasse*, sont des fentes qui sont au-dessous des yeux du cerf, il en sort une liqueur jaune, qu'on nomme *larmes de cerf.* Cette larme ou gomme s'épaissit.

LARMOIE, *en terme de fleuriste*, est une tulipe gris-de-lin & blanc de larmes.

LARIS, vieux mot qui signifie une terre qui n'est pas cultivée.

LARRON : les rélieurs de livres nomment *larrons* des feuillets qu'ils laissent par inadvertance sans être rognés.

LARUS, oiseau, espéce de mauve, dont la cervelle guérit de l'épilépsie. Voyez *le Dictionnaire raisonné des animaux.*

LASERPITIUM, plante incisive, atténuante, résolutive, vulnéraire, dont la tige est haute, semblable à celle de la férule.

LASSIS, nom donné à une espéce de bourre de soie, c'est aussi une sorte d'étoffe de peau de conséquence, faite de cette espéce de bourre de soie.

LAST, mesure, poids ou charge d'un navire.

LATANIER, arbre, espéce de palmier des isles Antilles, dont le bois a la dureté du fer.

LATE. *Voyez* LATTE : *Late*, en terme de coutume, est une sorte d'amende pecuniaire ; & *latier* est celui qui exige cette amende.

LATITUDE : c'est la distance de l'équateur au zénith ou point vertical de quelque ville, ou autre endroit de la terre. On compte cette distance sur les dégrés du méridien. Voy. *le Diction. de physique.*

LATTES : morceaux de bois de chêne, minces, longs & étroits, refendus suivant leur fil en forme de tringle ou de regle, qu'on attache de travers sur le comble des maisons, pour y accrocher les tuiles ou y clouer les ardoises. Il y a les *lattes quarrées* & les *lattes volices.* Les premieres doivent avoir quatre pieds de long, sur un pouce neuf lignes ou douze pouces de large, & deux à trois lignes d'épaisseur. Elles se vendent en bottes, chaque botte est composée de 50 lattes. Les *lattes volices* ont aussi quatre pieds de longueur, de puis quatre jusqu'à cinq cinq pouces de large & deux à trois lignes d'épaisseur. Chaque botte contient ving-cinq *lattes.* Les provinces dont on tire les *lattes* pour la fourniture de Paris, sont la Normandie, Picardie, Brie, Bourgogne, Champagne & Lorraine. Les couvreurs appellent *lattis* une couverture de *lattes.*

LAVAGNE, eſt un eſpéce d'ardoiſe de Genes, dont on couvre les maiſons, & dont on fait du pavé

LAVANDE, plante aromatique dont il y a huit eſpéces: la *lavande mâle*, la *lavande femelle*, la *lavande d'Angleterre*, la *lavande à grandes feuilles*, la *lavande d'Eſpagne*, la *lavande des Indes*, & les deux eſpéces de *lavandes annuelles*. Il n'y a point de jardin où l'on ne doive trouver de la *lavande* de la premiere & ſeconde eſpéce. Les autres ne ſe trouvent que chez les curieux amateurs des plantes rares. Le vrai climat des deux eſpéces que nous cultivons, eſt la Provence & une partie du Languedoc, où elle croît en ſi grande abondance, que les habitans en chauffent le four, comme ils font auſſi avec la ſauge & le romarin. Dans le climat qui lui eſt naturel, on lui trouve encore plus de vertus qu'elle n'en a ici, quoiqu'on lui en trouve aſſez pour la rendre recommandable.

La *grande lavande*, ou la *lavande mâle*, qui a les mêmes vertus que la *lavande femelle*, dont nous allons parler, n'en diffère qu'en ce que ſes feuilles ſont plus grandes, & ſon odeur plus forte. On la cultive moins que l'autre, peut-être parce qu'elle fournit moins.

La *lavande femelle*, celle qui eſt la plus connue dans nos jardins, pouſſe des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, dures, longues & quarrées. Ses feuilles ſont oblongues, blanchâtres, plus petites que celles de la *lavande mâle*; ſes fleurs, qui ſont en gueules & petites naiſſent à la cime des tiges & des branches, diſpoſées comme par anneau, & en maniere d'épi de couleur bleue ou violette. Ses ſemences ſont menues, oblongues enfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur. On ſépare les vieux pieds de cette plante en pluſieurs parties, qu'on replante ordinairement autour des quarrés d'un jardin potager, au printems comme en automne. Toute terre eſt bonne à la *lavande*, elle reprend aiſément racine, & réſiſte au mauvais tems. Il faut, au bout de trois ans, la renouveller, car elle feroit un trop grand écart. On en coupe les épis, lorſqu'ils ſont en pleine fleur, & on les laiſſe ſécher. La graine ſe cueille au mois d'Août ou de Septembre. Elle pouſſe des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, qui ſont dures, longues & quarrées. Toute cette plante, principalement la fleur, rend une odeur forte, aromatique, agréable. Elle eſt ſouveraine pour fortifier les nerfs & le cerveau. On ſe ſert des bains & fomentations faites de *lavande* dans les paralyſies, convulſions, apoplexies, & autres ſemblables maladies. Ses fleurs avec la canelle, la noix, la muſcade, les clous de gérofle, guériſſent les battemens de cœur. L'eau diſtillée de ſes fleurs, guérit les défaillances & les maux de cœur. La conſerve & l'eau diſtillée de *lavande* font un pareil effet. On ſe ſert de l'eau de *lavande*, pour les bains de propreté, & elle eſt auſſi agréable aux ſens, qu'utile au corps. On tire une huile de la *lavande*, que quelques-uns confondent avec de l'huile d'aſpic, apparemment parce que la plante d'aſpic eſt une eſpéce de *lavande*. Les marchands épiciers-droguiſtes font venir cette huile de Provence & de Languedoc. *Voyez* les autres propriétés de la *lavande* dans le Dictionnaire de médecine & autres.

La *lavande d'Angleterre* eſt délicate, ſujette en pleine terre à périr pendant l'hyver. Ceux qui la veulent conſerver ſûrement, la mettent en pot & l'enferment dans

la ferre. Elle ne vient pas si touffue que les précédentes, & les feuilles font plus maigres & plus blanchâtres. La fleur de cette espéce de *lavande* est blanche, & son odeur est douce.

On ne connoît pas beaucoup la *lavande à grandes feuilles.* On lui croit les mêmes vertus qu'aux autres dont on a parlé, & la même odeur & la même faveur. C'est un arbuste qui jette beaucoup de rameaux, dont la feuille est lisse, longue & pointue, peu large, d'un beau verd, & ne fleurit que peu ou point du tout. Cette plante demande la ferre, c'est ce qui fait peut-être qu'elle est rare.

La *lavande d'Espagne* est une autre plante de curiosité, dont les feuilles, extrêmement fines & découpées, font d'un verd naissant. C'est un arbuste, qui s'éléve à douze ou quinze pouces, qui porte des fleurs bleues, disposées en épis, d'une ordeur plus douce & un peu différente des autres.

La *lavande des Indes* est encore une plante qui n'est cultivée que des curieux, dont la feuille est oblongue, grande, épaisse, d'un verd foncé. Elle a l'odeur des deux premieres espéces. C'est un arbuste qui jette beaucoup de rameaux. Ses épis font plus courts, sa fleur plus petite, & sa couleur plus pâle. Elle résiste un peu mieux en pleine terre, que les trois précédentes.

Les deux *lavandes annuelles* ont beaucoup moins de vertus que les autres. On les séme sur couche au mois de Mars, on les replante ensuite. La graine mûrit au mois de Septembre. On les arrose quand elles en ont besoin, de même que les autres plantes qu'on empote, & on les conserve dans la ferre. La premiere *lavande annuelle* porte un feuille découpée, d'un verd de pré, & devient un arbuste de quinze ou dix-huit pouces de haut, qui a une fleur bleue, disposée en épis, dont l'odeur n'est pas aussi forte que celles des autres espéces de *lavande.* Elle donne une graine petite & arrondie, un peu allongée, de couleur brune.

L'autre espéce est de même un arbuste, dont la feuille est plus réguliérement découpée. La fleur est de même, & n'a pas plus d'odeur. Cet arbuste donne une graine extrémement menue, plus longue que ronde, d'une couleur brune, & tirant un peu sur le rouge.

LAVARET, espéce de saumon, ou de truite, très-commun en Savoie. Il y a un poisson de la Méditerranée, nommé *lavaronus*, qui ressemble beaucoup à ce poisson de riviere, & dont les pierres qu'on trouve dans sa tête, prises en poudre, font bonnes contre la gravelle.

LAUDANUM, opium préparé. Voyez *Opium.*

LAUDE, *en terme de coutume*, est un droit de vendition, qui se leve dans les foires sur les marchandises; & en Berri, c'est aussi un droit qui se leve sur les habitans de quelques lieux. Voyez *Leude.*

LAVER, *en terme de charpentier*, c'est ôter avec la befaiguë tous les traits de scie & rencontres d'une piéce de bois de sciage, pour la dresser & l'aviver. *Laver*, en terme de peinture, se dit des couleurs qu'on couche sur un dessein avec le pinceau..... On *lave* le papier avec de l'alun, pour empécher qu'il ne boive.

LAVER *à dos de la laine*: c'est *laver* la toison sur la béte, avant que de la tondre. C'est ce qui se pratique dans plusieurs endroits.

LAVER *au plat*, c'est, en terme de monnoyage, *laver* dans un plateau ou bassin de bois les cendres,

balayeures & autres choses semblables, pour en tirer les plus gros morceaux d'or & d'argent, qui y sont mêlés.

LAVETON : *en terme de draperie*, on donne ce nom à la grosse laine qui demeure dans les piles des moulins où se foulent les draps & autres étoffes de laine. Cette grosse laine est proprement la bourre, qui sort de la foulure. Le *laveton gris* sort des étoffes les plus grossieres, & le *laveton blanc*, vient des étoffes les plus fines. On fait du *laveton* de mauvais matelas; mais il est défendu aux tapissiers d'en faire dont les bords soient de bonne laine, & le dedans de *laveton*.

LAVEUR. On donne ce nom aux mégissiers qui lavent les toisons, aux relieurs qui lavent les livres, & aux gantiers, qui préparent ces sortes de gants, qu'on nomme *gants lavés*.

LAVIS. Les dessinateurs donnent ce nom aux adoucissemens qui se font sur des desseins faits avec la plume ou le crayon, en y appliquant de la sanguine, de la suie détrempée, de l'encre de la Chine, & autres sortes de couleurs simples détrempées avec de l'eau, qu'ils appellent *lavis*.

LAUREOLE, plante, dont il y a deux espéces, le mâle & la femelle, qui croissent dans les lieux incultes & montagneux, dans les bois & autres lieux ombrageux, qui ont une si grande acrimonie, qu'elles brûlent la bouche, quand on en met dedans. On les emploie dans l'hydropisie, dans les vapeurs hystériques, dans les rhumatismes, & dans la fievre quarte.

LAURIER, arbre dont la tige est unie & sans nœuds. Les espéces de *laurier* qu'on cultive le plus ordinairement pour l'embellissement des jardins, sont le *laurier commun* ou *franc*. BRADELEY distingue deux sortes de *laurier franc*, le mâle & la femelle. Le *laurier royal*, le *laurier cerise*, le *laurier thym*, le *laurier rose*, & le *laurier alexandrin*.

Le *laurier commun* ou *franc* se multiplie de graine ou de plant enraciné, en Avril. Il se plaît dans une terre fraîche & bien nourrie. On le plante en palissade, en pleine terre, ou bien on le met en caisse; & pour lors il souffre différentes formes, en le tondant au ciseau. On a bien plûtôt fait de l'élever de plant enraciné, que de semences. Il est ordinairement près d'un an en terre sans lever. Lorsqu'il est en caisse, on le cultive comme les orangers.

Les feuilles du *laurier franc* sont longues comme la main, larges de deux ou trois doigts, pointues, dures, toujours vertes, nerveuses, polies, d'un goût âcre, aromatique & un peu amer. Ses fleurs n'ont qu'un pétale decoupé en quatre ou cinq parties de couleur blanche ou jaunâtre. Il leur succede des baies grosses comme de petites cerises oblongues, vertes au commencement, mais prenant une couleur noire en mûrissant. On trouve sous leur peau une coque assez dure, qui renferme dans son creux une semence oblongue. Ces baies sont odorantes, aromatiques, huileuses, améres au goût. On en tire une huile. Ses racines sont grosses & inégales. Les feuilles & les baies de *laurier* sont incisives, atténuantes, propres pour résoudre, pour chasser les vents, pour fortifier les nerfs & le cerveau. Le ramier, les merles, les corbeaux, & autres oiseaux, se purgent avec les baies de *laurier*, & en usent comme de contre poison.

L'*huile* qu'on tire des baies du *laurier*, soit par expression, soit par distillation ou par coction dans l'eau bouillante, est très-bonne pour

la paralysie, la colique & la foiblesse d'estomac. On en fait aussi par la fermentation, un esprit qui a les mêmes vertus. La meilleure huile de *laurier* vient du Languedoc. Elle doit être choisie nouvelle, grenuë, odorante, d'une consistance solide, & d'un verd tirant sur le jaune. On doit rejetter comme sophistiquée, celle qui est verte, unie & liquide. La plus grande consommation de cette huile se fait par les maréchaux.

Les feuilles de *laurier* en cuisine, entrent dans presque tous les ragoûts & courts-bouillons, tant en gras qu'en maigre : on en couronne les jabons ; & elles servent, entrélassées avec les fruits, à égayer ces fruits, qu'on sert dans l'hyver.

Le *laurier-royal*, à cause des soins qu'il demande pour sa culture, est rare en France. On en voit dans le jardin royal des plantes. On le cultive comme l'oranger; ses feuilles, à-peu près semblables à celles de l'oranger n'ont ni odeur ni goût aromatique. Son fruit est à-peu-près comme celui du *laurier franc*, avec cette différence que les fleurs naissent en grappe dans le *laurier royal*, & celles du *laurier franc* naissent des aisselles des feuilles.

Le *laurier cerise* jette des rameaux fort étendus. Les feuilles sont semblables à celles du *laurier franc*, ou plûtôt du citronnier, mais plus grandes & plus larges, dentelées aux bords, douces au toucher, de couleur verte luisante, d'un goût astringent & un peu amer. La fleur a cinq pétales blancs sans odeur disposés en rose ; lorsqu'elle est passée, il se forme un fruit charnu, semblable à une cerise de couleur rouge, (ce qui lui a fait donner le nom de *laurier cerise*). Ce fruit est doux : on y trouve une coque presque ovale, mince, fragile, remplie d'une semence oblongue & amere.

Comme cette plante conserve sa verdure toute l'année, on en fait des allées & des palissades dans les pays chauds, comme en Languedoc & en Provence, ailleurs on le place au midi contre les murailles pour le garantir des grandes gelées qui le font périr assez souvent, mais son pied plein de vigueur repousse le printems suivant. Il ne demande qu'une terre labourée à l'ordinaire, quelques treillages ou de petites perches attachées aux murs pour en soutenir les branches. Il se multiplie de rejettons détachés des vieux pieds, ou de boutures qu'on laisse enraciner sur couche, avant que de les mettre en place. Il se pourroit aussi multiplier de graine, mais elle seroit plus long-tems à se former. Les botanistes connoissent deux autres espéces de *laurier cerise*, sçavoir, le *laurier cerise panaché de jaune*, & le *laurier cerise panaché de blanc*.

La feuille de *laurier cerise* donne au lait bouilli un goût d'amande. On en met dans les soupes au lait & dans ces petits fromages moux qu'on mange au dessert. Cette même feuille, en médecine, est astringente, fortifie l'estomac, & en poudre, fait éternuer.

Le *laurier thym* est une plante exotique, dont la beauté consiste principalement à donner des fleurs qui paroissent à Noël, & pendant la plus grande partie de l'hiver. Il se multiplie en semant son fruit & en le gouvernant comme celui du houx. Cependant la voie la plus prompte est de coucher en terre dès le mois de Septembre ou Octobre, ses branches les plus tendres qui prendront racine & fourniront des plantes telles qu'on les veut.

Le *laurier thym* croît fort vîte, mais il devient rarement un grand arbre. On en forme souvent une

plante à tête que l'on place dans les parterres parmi les houx & les ifs. C'eſt dans la ſaiſon du printems qu'on le doit tailler pour le mieux diſpoſer à pouſſer dans l'hiver de fortes tiges à fleurs. Si cet arbre ne fleurit que ſur la fin de notre automne, il faut remarquer, avec *Bradeley*, que c'eſt le tems du printems, dans cette partie de l'Afrique, (le Cap de Bonne-Eſpérance) d'où on nous l'apporte, & que pareillement toutes les autres plantes qui nous viennent de différens climats, conſervent l'ordre naturel de leur végétation.

Le *laurier-thym*, quoique tendre à la gelée, aime à croître dans les lieux humides & à l'ombre, & fleurit fort bien dans la terre franche ſans le ſecours d'aucun engrais. L'engrais même le feroit avancer trop vîte, & par-là devenu plus ſenſible au froid, il emploiroit ſa ſéve pour des tiges inutiles qui empêcheroient l'arbre de fleurir : & ainſi cet excès de vigueur ſeroit un obſtacle à ſa fécondité.

Il y a pluſieurs eſpéces différentes de *laurier-roſe* que les Anglois appellent le *laurier des Indes*, entr'autres le *laurier-roſe écarlate* & le *laurier roſe odoriférant*. Les botaniſtes connoiſſent encore le *petit laurier-roſe des Alpes* à fleurs liſſes, le *petit laurier-roſe des Alpes* à fleurs de ſerpolet, & le *petit laurier-roſe des Alpes* à feuilles velues. *Morin* parle d'un *laurier d'Inde* auſſi nommé *laurier d'Amérique*; il a les feuilles ſemblables à celles des citronniers, & fait des fleurs blanches qui ſe ramaſſent en grappe. Il veut du ſoleil médiocrement, une bonne terre graſſe & humide. Il demande d'être arroſé. On le taille au mois de Mars, en n'ôtant que ce qui eſt ſec.

Le *laurier-roſe écarlate*, que *Bradley* dit avoir conſervé en plein air tout l'hiver, ſans autre abri qu'une muraille expoſée au midi, ſe multiplie aiſément en couchant, au mois d'Avril, ſes branches qui reprendront racine & ſeront en état d'être tranſplantées au mois d'Août ſuivant. Nous avons l'eſpéce *à fleur blanche* qui eſt auſſi dure que l'eſpéce *écarlate*.

Les *lauriers-roſes odoriférans*, tant doubles que ſimples, paſſent pour être plus tendres que les autres, & doivent être renfermés avec les orangers. Ils fleuriſſent en Juillet & Août, & ſe multiplient comme le *laurier roſe écarlate*. Ils n'aiment pas une terre moyenne ſans mélange, & ils veulent un arroſement modéré. Cet arbriſſeau porte des feuilles aiguës, longues, larges d'environ un pouce, roides, dures, épaiſſes, des fleurs, ſoit rouges, ſoit blanches, fort belles & ſemblables à des roſes. Chacune eſt un tuyau évaſé par le haut en maniere de calice, diviſé en cinq quartiers. A ces fleurs ſuccedent des ſiliques preſque cylindriques, contenant des ſemences garnies d'aigrettes. Cette plante eſt un poiſon violent à l'homme, & à toutes ſortes d'animaux qui en mangent. On ne la conſerve ordinairement qu'avec des chaſſis vitrés.

Le *laurier alexandrin*, dont il y a deux eſpéces, le grand & le petit, ſuivant *Tournefort* eſt une eſpéce de *houx frélon* qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur de deux pieds, porte des feuilles oblongues, aſſez épaiſſes, nerveuſes, pliantes, pointues, d'une belle couleur verte, ſemblables à celles du *laurier*, mais plus petites, & du milieu de ſes feuilles ſort une autre petite feuille en maniere de languette. Ses fleurs ſont très-petites, formées comme en grelots, attachées par de petits pédicules qui ſortent de deſſous les languettes des feuilles. Après ſes fleurs, cet arbriſſeau donne des baies

grosses comme des pois chiches, un peu molles, qui rougissent en mûrissant. Elles renferment chacune une ou deux semences dures comme de la corne. On appelle cette plante *laurier alexandrin*, parce que ses feuilles approchent beaucoup de celles du *laurier*, & qu'on en trouvoit beaucoup autrefois à Alexandrie.

Les feuilles de ce *laurier* broyées & appliquées sur la piquûre d'une mouche à miel, la guérissent: prises en breuvage, comme de l'eau tiéde, elles font vomir. La graine est plus chaude que la feuille pilée & mêlée avec du miel: elle est bonne pour les catarrhes froids & l'asthme. Son suc, mêlé avec du vin vieux & de l'huile rosat, appaise la douleur d'oreille & guérit la surdité. C'est encore un contre-poison contre le venin des scorpions, des serpens & des araignées.

LAURIER AROMATIQUE, autrement appellé *bois d'Inde*, arbre des isles de l'Amérique qui croît excessivement gros, quand il est en bonne terre & dans des lieux humides, dont l'écorce jaunâtre est si polie, que le bois semble en être dépouillé. Cette écorce est mince, astringente au goût, & séche. Les feuilles presque semblables à celles du *laurier*, sont un peu plus souples & plus rondes. Elles sentent le clou de girofle, & ont un goût de cannelle piquant & astringent, qui laisse dans la bouche une petite amertume qui n'est pas désagréable. Les habitans des isles & les sauvages en usent dans toutes leurs sausses; leur decoction est nervale, soulage les paralytiques, & fait désenfler les hydropiques. Pour le bois, c'est le plus dur, le plus plein, le plus massif & le plus pesant de tous les bois du pays. Il coule au fond de l'eau comme du plomb. L'aubier est de couleur de chair, le cœur de l'arbre tout violet. Il se polit comme le marbre & ne se pourrit jamais.

LAVURE: ce mot, *chez les peintres*, s'entend d'un dessein relevé d'une seule & simple couleur en détrempe, comme d'encre de la Chine, &c.... *Chez les relieurs*, il se dit d'une eau légere que l'on donne à toutes les pages d'un livre avant de le relier, ce qui en rend le papier plus lissé & plus beau.... *Chez les gantiers*, il signifie une façon que l'on donne à certains gants qu'on appelle *gants lavés*. Il y a encore quelques arts & métiers où l'on se sert du terme de *lavûre* au singulier: mais il est particuliérement en usage, au pluriel, dans les hôtels des monnoies & parmi les orfévres, batteurs & tireurs d'or, & autres ouvriers qui travaillent sur l'or & sur l'argent. Ces *lavures*, dans les hôtels des monnoies, chez les orfévres & autres travaillant en or & en argent, sont les particules d'or & d'argent que l'on retire des cendres, terres & balaieures, en les lavant à plusieurs réprises, ou en les mettant dans une espéce de cuvier qu'on appelle *moulin aux lavures*.

LAYE. Voyez *Sanglier*.

LAYER, *en terme des eaux & forêts*, c'est marquer les bois qu'on doit laisser croître en haute futaie... *Layer*, chez les tailleurs de pierre, est polir, tailler la pierre, avec une espece de hache, dentée en façon de scie, & qu'ils appellent *Laie*.

LAYETTE, petit coffre d'un bois leger, ordinairement de hêtre, dans lequel on serre du linge & autres menues hardes de peu de consequence. Les ouvriers qui font & vendent ces *layettes*, se qualifient de maîtres *layettiers-écrainiers* de la ville & fauxbourgs de Paris: leurs premiers statuts sont d'une assez grande antiquité. Cette commu-

nauté a ses jurés pour faire les visites, donner des lettres de maîtrise & d'apprentissage. Les ouvrages, qu'il leur est permis de faire, sont des huches de bois de hêtre, des écrains & *layettes* à gorge, ou autrement, des ratieres, souricieres, cages de bois à oiseaux, &c. & ils se servent presque de tous les mêmes outils des menuisiers.

LAYLA, *layla chiens*, terme dont le piqueur se sert pour tenir des chiens en crainte, lorsqu'il s'apperçoit que la bête est accompagnée pour les obliger à en garder le change.

LAYZE. Voyez *Laise*.

LAZARET : on nomme ainsi à Livourne, & en plusieurs autres endroits d'Italie, les lieux destinés pour faire faire la quarantaine aux personnes & aux marchandises qui arrivent des pays suspects de contagion.

LÉ, *chez les marchands d'étoffes & de toile*, se dit de la largeur d'une étoffe ou d'une toile entre les deux lisieres ; ainsi six *lés* sont six fois la largeur d'une étoffe.

LEEBES, qui se trouve dans le territoire de la ville de Côme, & dont on fait la vaisselle & les vases au tour, principalement ceux qui souffrent le feu.

LECHASSERIE, sorte de poire nommée aussi *verte longue d'hiver* ; elle a l'œil tout-à-fait en-dehors ; quelques-unes ont la forme de citron ; sa grosseur est médiocre, environ de deux pouces en tout sens ; elle est verdâtre sur l'arbre, elle est plus claire en mûrissant, & plus jaunâtre que l'ambrette, à laquelle du reste elle est fort semblable. La *léchasserie* est une meilleure poire que celles qui ont la chair beurrée ; son eau est douce, sucrée & de bon goût.

LECHEFRITTE : ustensile de cuisine, long & plat, qui a deux petites gouttieres aux deux bouts qu'on met sous la broche pour recevoir la graisse des viandes qu'on y rôtit. Il y en a de grandes & de petites.

LECTH, mesure fort en usage sur la mer du nord, qui contient douze barils.

LEDUM, plante qui porte le *ladanum*. Il y en a plusieurs espéces. *C. Bauhin* parle d'une qui est un arbrisseau odoriférant, couvert d'une écorce noire & qui vient à la hauteur d'environ trois pieds, & dont les fruits sont presque ronds & renferment des semences menues.

LEGATAIRE ; c'est celui à qui on fait quelque legs par un testament.

Un *légataire universel* a, en France, la qualité d'héritier.

LEGATINES, petite étoffe mêlée de poil de fleuret, de fil, de laine ou de coton : les unes sont de demi-aune moins un seize, les autres de demi-aune entiere, & les plus larges de demi-aune un seize.

LEGATURE, autre petite étoffe nommée autrement *brocatelle* & *mézeliere*.

LEGE, se dit des navires qui reviennent à vuide.

LEGENDE ; c'est ce qui se lit sur les monnoies, les médailles & les jettons.

LEGER : un oiseau *léger*, en fauconnerie, est celui qui se tient longuement sur l'aile.... Un *cheval léger*, en terme de manége, est un cheval vîte & dispos, de taille légere ou de taille déchargée. On dit aussi un *cheval léger à la main*.

LEGIS : ce sont de très-belles soies qui viennent de Perse.

LEGITIME, droit que la loi donne aux enfans seulement sur les biens de leur pere & mere, & qui leur est acquis, ensorte qu'on ne peut les en priver par une disposition contraire.

LEGS, don que fait un teſtateur, par ſon teſtament, à quelque particulier ou communauté... *Legs par aſſignat*, eſt celui qui ſe fait d'une ſomme ou d'une rente à prendre ſur un tel fonds.

LEGUMES: ce ſont les grains qu'on cueille à la main, à la différence des bleds, des avoines & de pluſieurs autres qui ſe ſcient ou ſe fauchent; tels ſont les pois, les feves, les lentilles & les haricots: voilà les vrais *légumes*; & l'on n'y doit pas comprendre le millet, l'orge, le gruau, le riz. Des auteurs élevent les *légumes* au-deſſus de la *viande*, & les propoſent comme la nourriture la plus convenable à l'homme; mais cet aliment eſt ſi peſant & ſi indigeſte, qu'il ne convient qu'aux eſtomacs les plus vigoureux. Il n'y a guères que les ouvriers & les gens de la campagne, accoutumés à une vie laborieuſe & pénible, qui en puiſſent impunément faire leur nourriture ordinaire, & les perſonnes délicates ne doivent en manger que très-peu, ou point du tout. Les épiciers & grainiers font, à Paris, le commerce des *légumes ſecs*, & les jardiniers & les maraichiers font celui des *legumes* en verd.

LEIPZIS, ſorte de ſerge qui ſe fabrique à Amiens. La piéce des blanches eſt de vingt-deux aunes & demie: celle des mêlées eſt de vingt-trois aunes.

LENGUADO, eſpéce de turbot qui ſe pêche dans la mer du ſud. Voyez *Turbot*.

LENTE, ſorte de perle qui ſe pêche dans la mer du Bréſil.

LENTILLE, plante & légume, dont il y a deux eſpéces, la *lentille vulgaire*, & la grande *lentille*. La premiere pouſſe des tiges longues d'environ un pied, foibles, tombant à terre, ſi elles ne ſont ſoutenues par quelques plantes voiſines. Elle a les feuilles oblongues, ſemblables à celles de la veſce, mais plus petites, velues, rangées, pluſieurs ſur une côte; aux fleurs de couleur blanchâtre, il ſuccéde de petites gouſſes courtes qui renferment chacune deux ou troix ſemences rondes, applaties, élevées au milieu, & minces vers les bords, dures, liſſes, de couleur blanche ou jaunâtre ou noirâtre ou rougeâtre.

La ſeconde eſpéce différe de la premiere en ce qu'elle eſt plus grande & plus belle en toutes ſes parties. Sa fleur eſt blanche, ſa ſemence eſt deux ou trois fois auſſi groſſe que celle de la précédente. On ſeme ces deux eſpéces par-tout dans les champs, comme les autres légumes. Elles fleuriſſent & mûriſſent en Juillet & Août.

Pour avoir des *lentilles* en abondance, on leur donne une terre qui ne ſoit ni trop graſſe, ni trop maigre. Dans une bonne terre, elles y croiſſent trop épaiſſes, & n'y donnent que de l'herbe. Dans une terre médiocre, elles foiſonnent beaucoup en grain, ſi, quand elles ſont en fleur, il ne ſurvient pas de pluie; car l'humidité les fait couler & leur eſt contraire. Si l'on veut que les *lentilles* viennent belles, & qu'elles ne ſoient pas long-tems à ſortir de terre, on les mêle, pendant quatre ou cinq jours, avec du fumier: & après ce tems, on ſe met en diſpoſition de les ſemer, & pour qu'elles ne tardent pas long-tems à paroître hors de terre, au lieu de ſe ſervir de la charrue pour les couvrir, lorqu'elles ſont ſemées, on emploie la herſe pour cette opération.

Dans les pays chauds, on ſeme les *lentilles* ſur la fin d'Octobre & auſſi au mois de Fevrier: dans nos climats tempérés, on ne les ſeme qu'au mois de Mars. Comme elles

ſont ſujettes à être endommagées par les charanſons; lorſqu'elles ſont battues, il faut les éprouver dans l'eau, celles qui vont au fond ſont bonnes à ſemer, celles qui nagent ſont à rejetter. On les fait ſécher au ſoleil, puis on les arroſe de vinaigre, dans lequel on aura mis macérer de la racine d'angélique. On les fait encore ſécher au ſoleil, & quand elles ſont ſéches & bien nettes, on les porte au grenier lorſqu'on en a beaucoup, ou on les met dans de grands pots ou autres vaiſſeaux pour les conſerver ſaines ou entieres. Elles deviennent quelquefois extrêmement dures, & on en trouve qui ſont preſque pétrifiées.

Les *lentilles* paſſant pour engendrer un ſang épais, chargé de parties terreſtres & de bile noire. Elles renferment un ſel âcre, abondant, beaucoup de parties terreſtres, & peu de parties ſulfureuſes: elles appeſantiſſent la tête & les yeux, ce qui les rend très-dangereuſes aux gens de lettres. Outre cela elles produiſent un ſuc atrabilaire d'où peuvent naître quelquefois des cancers, & pluſieurs autres maladies de cette eſpéce: ce légume ne convient qu'aux bons eſtomacs. On le lave, on l'épluche, on le fait cuire dans l'eau & on le fricaſſe comme les haricots. On ſe ſert des petites *lentilles*, ou *lentilles* à la reine pour faire des coulis, parce que la couleur en eſt plus belle. La décoction de *lentille* lâche le ventre, quand elle eſt légere: mais elle reſſerre, quand elle eſt forte. Dans la petite vérole, lorſque les puſtules commencent à n'être plus enflammées, on baſſine le viſage avec une décoction de *lentille*.

LENTILLE DE MARAIS, ou LENTILLE D'EAU, eſt une petite plante aquatique, dont les feuilles ſont de la figure & de la grandeur des *lentilles*, minces, rondes, tendres, attachées à des fibres déliées, deſquelles elles ſe détachent aiſément par l'agitation de l'eau, & elles nagent ſur la ſuperficie des étangs, des lacs & des marais. Cette plante fleurit en Mai & en Juin. Elle eſt propre pour humecter & pour rafraîchir.

LENTILLE DE PENDULE; c'eſt un morceau de cuivre rond, plat, épais par le milieu, attaché au bout du balancier d'une pendule, pour en ralentir ou précipiter les variations, ſelon qu'on la hauſſe ou qu'on la baiſſe.... *Lentille*, en terme d'optique eſt un verre taillé, fait en forme de *lentille*, qui ſert aux lunettes. Il eſt quelquefois convexe des deux côtés, ou quelquefois convexe d'un côté, ou plat de l'autre, ou convexe d'un côté & concave de l'autre.

LENTISQUE, arbre d'où coule le maſtic, qui croît aux Indes orientales, en Egypte & dans l'iſle de Chio. On en cultive auſſi en Italie. C'eſt un petit arbre dont le tronc eſt gros, chargé de branches qui s'abaiſſent vers la terre, toujours verd, qui a une écorce rougeâtre, pliante & gluante, des feuilles épaiſſes, graſſes, frêles, d'un verd obſcur, avec un peu de rouge au bout & d'une odeur forte. Son fruit eſt dans une eſpéce de gouſſe ou baie recourbée, qui vient en forme de grappe, & qui, après avoir été quelque tems verte, noircit en mûriſſant. Les Italiens tirent de la baie, ou fruit du *lentiſque*, une huile dont on ſe ſert, auſſi-bien que du bois & des feuilles, à guérir la dyſſenterie. Voyez *Maſtic*.

LEOPARD, animal d'Afrique, cruel & féroce, dont la peau eſt fort eſtimée. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

LEOPOLD, monnoie d'or & d'argent, fabriquée en Lorraine

depuis le rétablissement du duc *Léopold Joseph*, dans ses états, en conséquence du traité de Risvvick.

LEPAT, ou PATELLE, coquillage univalve commun sur les côtes du Poitou ou du pays d'Aunis.

LEPIDIUM, ou PASSERAGE, plante qui aime les lieux ombrageux, & qui est anti-scorbutique.

* LESION, ou LEZION, *en terme de jurisprudence*, s'entend du préjudice résultant d'une convention qui peut donner lieu à la restitution contre l'engagement qu'on y a contracté. Voyez la *Jurisprudence actuelle de M.* DENISART.

LESSE, corde de trois brasses, ou environ, dont on tient les lévriers jusqu'à ce qu'ils aient découvert le gibier.

LESSÉE, *en terme de chasse*; ce sont les excrémens des bêtes mordantes, comme sangliers, ours, & leurs semblables.

LESSIVE, ce qui sert à blanchir la toile écrue, ou le linge sale. Les *lessives* se font avec des soudes, ou avec des cendres, soit gravelées, soit communes, & quelquefois avec de la chaux; mais cette derniere est défendue par les réglemens pour le blanchissage des toiles en écru.

Dans les sucreries, on appelle *lessive* un eau préparée & imprégnée de différentes drogues qui sert pour purifier & rafiner les sucres. La préparation de cette *lessive* est une des plus importantes parties de la science du rafineur. Voyez *Sucre*.

LEST, est une certaine quantité de caillou ou de sable que l'on met dans le fond de cale des navires pour les faire entrer dans l'eau & les tenir en *estire* ou *assiette*, en leur donnant une juste pesanteur. On régle le lest suivant le volume des marchandises dont le bâtiment est chargé. Plus un vaisseau est bas de varengue, & plus il a besoin de *lest*.

LETH, signifie différentes choses; tantôt il exprime la charge entiere d'un navire, c'est-à-dire, la quantité de tonneaux de mer qu'il peut porter, quelquefois il veut dire une certaine pesanteur de telle ou telle espéce de marchandise; & d'autres fois, il signifie une sorte de mesure, ou quantité de grains plus ou moins forte, suivant les divers pays où elle est en usage.

LETON. Voyez *Laiton*.

LETTERHOUT, bois rougeâtre, tirant sur le violet, nommé *bois de la Chine*, que les Hollandois apportent en Europe, que les épiciers débitent à Paris, & dont les ébénistes font de très-beaux ouvrages de marqueterie.

LETTRE: sous ce nom, nous allons parler des *lettres* missives, de change, de crédit, &c. Une *lettre missive* est un écrit qu'on envoie à une personne absente pour lui communiquer ses pensées. Les marchands & négocians s'écrivent continuellement de ces sortes de *lettres* sur les différentes affaires de leur commerce. Elles doivent être concises & précises, & dire tout ce qu'il est à propos de dire, & rien davantage. Suivant l'ordonnance du mois de Mars 1673, *article 7 du titre 3*, les marchands, tant en gros qu'en détail, sont tenus de mettre en liasse les *lettres* qu'ils reçoivent, & d'enregistrer les copies de celles qu'ils écrivent.

Une *lettre de Change* est un petit papier volant, de forme longue & étroite, sur lequel est écrit un *ordre* ou une *rescription sommaire* que donne un banquier, un négociant ou un marchand, pour faire payer à celui qui en sera le porteur en un lieu éloigné, l'argent qu'on lui a compté dans l'endroit de sa de-

meure. Les *lettres de change* n'étoient pas connues dans la *jurisprudence romaine* On le croit de l'invention des Juifs quand ils furent bannis de France, sous *Philippe-Auguste*, en 1181, & *Philippe le Long*. Ils trouverent le moyen de retirer leurs effets qu'ils avoient confié entre les mains de leurs amis par des *lettres* secrettes & des billets conçus en termes courts & précis, telles que peuvent être les *lettres de change* d'aujourd'hui & cela par l'entremise des voyageurs & des marchands étrangers. Les *Gibelins* chassés d'Italie par la faction des Guelphes, en se retirant à Amsterdam, se servirent des mêmes voies que les Juifs pour retirer les biens qu'ils avoient été contraints d'abandonner en Italie; & l'on croit que ce sont les *Gibelins* qui jetterent les premieres semences du négoce des *lettres de change* dans l'esprit des marchands & négocians d'Amsterdam, qui depuis l'ont répandu dans toute l'Europe: & les Lyonnois passent pour être les premiers qui ont donné, en France, le mouvement au négoce des *lettres de change*, par rapport aux grandes relations qu'ils avoient avec ceux d'Amsterdam & d'Italie.

Quoi qu'il en soit, les *lettres de change*, sont d'une très grande utilité dans le commerce quand le *change* est réel. Par ce moyen, sans embarras & sans risque, on peut recevoir de l'argent dans tous les lieux où on en a besoin, & sans le secours de ces sortes de *lettres*, le négoce & les autres affaires ne feroient que languir.

Trois choses sont nécessaires pour établir la qualité d'une *lettre de change*: 1°. que la *lettre* soit tirée d'une ville sur une autre ville, ce qui s'appelle *tirer de place en place*: 2°. qu'il y ait trois personnes, qui sont, celui *qui tire la lettre*, celui *sur lequel elle est tirée*, & celui au profit duquel elle est tirée: 3°. que la *lettre de change* fasse mention que la valeur que le *tireur* a reçue de celui au profit duquel il l'a tirée est une autre *lettre de change* en argent, en marchandises, ou en autres effets qui doivent être exprimés; sans quoi on ne pourroit lui donner la qualité de *lettre de change*.

Les *lettres de change* se payent de différentes manieres ou à *tant de jours de vue*, ou à *jour nommé*, ou à *usance* ou *double usance*, ou à *vue*, c'est-à-dire, *en présentant la lettre*. Le titre 5 de l'*ordonnance du mois de Mars* 1673 contient plusieurs dispositions très-importantes touchant le commerce des *lettres de change*.

Les *lettres à vue* se payent à la présentation sans qu'il soit besoin d'aucune acceptation.

A tant de jour de vue; ces jours ne commencent à courir que du jour de l'acceptation.

A quelques jours ou semaines de dates: ce terme commence à courir du jour de la datte des *lettres*.

A jour nommé ou fixé: ces *lettres* ne se payent que dix jours après le jour nommé.

A un tems prefix: Quand le mot *préfix* est spécifié, le payement se doit faire positivement le jour nommé dans la *lettre*, & on ne peut accorder les dix jours de grace.

Les *lettres payables en foire* doivent être acquittées dans le cours de la foire.

Les *lettres payables dans le cours d'un tel mois spécifié* ne sont payables que dix jours après le mois stipulé.

Les *lettres de change payables à une ou plusieurs usances*; c'est un terme fixé dans chaque pays, à certain nombre de jours, & différent en beaucoup d'endroits. Voyez *Usance*.

Les *lettres & billets portant valeur reçue en marchandises* ont un mois d'échéance ou de faveur.

Voyez, pour un plus long détail sur les *lettres de change*, *la Science des négocians & teneurs de livres*, *pag.* 3.. *& suiv.*

Une *lettre de crédit* qu'on appelle aussi *lettre de créance*, est celle qu'un banquier ou un marchand donne à une personne de confiance pour prendre de l'argent sur ses correspondans en des lieux éloignés, en cas de besoin. Quand l'ordre de payer ces sortes de *lettres* est indéfini, il est important de connoître ceux à qui on les fournit, & aussi de fixer une somme, afin de sçavoir précisément à quoi l'on s'est engagé. Les *lettres de crédit* sont différentes des *lettres de change*; mais elles ne laissent pas d'avoir le même privilége pour contraindre aux payemens des sommes reçues en conséquence d'icelles. Le banquier ou marchand qui donne une *lettre de crédit*, doit donner avis au correspondant qui doit fournir l'argent, du départ de la personne qui le doit recevoir, en désignant exactement sa figure, car il pourroit arriver que cette personne étant tuée en chemin, & la *lettre de crédit* volée, quelqu'un pourroit se présenter pour recevoir en sa place.

Les *lettres de répit* sont des *lettres* de surséance, ou délai de payer, que le roi accorde en faveur des débiteurs de bonne foi, contre des créanciers rigoureux. Ces *lettres* sont scellées du grand sceau, expédiées par les secrétaires du roi & entérinées par les juges des lieux à qui elles sont adressées; mais on ne peut obtenir des *lettres de répit* pour pensions, alimens, médicamens, loyers de maison, moisson de grains, gages de domestiques, journées d'artisans & mercenaires, reliquats de comptes de tutelles, dépôts nécessaires & volontaires, stellionat, réparations, dommages & intérêts adjugés en matiere criminelle, maniement des deniers publics, *lettres de change*, marchandises prises sur l'étape, dans les foires, marchés & ports publics, poisson de mer frais, sec & salé, cautions extrajudiciaires, frais funéraires, arrérages de rentes foncieres, & redevances de baux emphytéotiques, marchandises & effets achetés de la compagnie des Indes, ou choses vendues servant à icelles. Ceux qui se servent de ces sortes de *lettres* contre leurs créanciers, ne peuvent plus aspirer à aucunes fonctions, honneurs & charges publiques. Ils peuvent cependant être réhabilités; mais il faut auparavant avoir entiérement payé & satisfait ses créanciers, tant en principaux qu'intérêts. *Voyez* les ordonnances du mois d'Août 16.9, du mois de Mars 1673 au titre des *répits*; la déclaration du roi du 23. Décembre 1693, &c. qui contiennent quantité de dispositions touchant la matiere des *lettres de répit.*

Les *lettres patentes* sont les *lettres du sceau* ainsi nommées, parce qu'elles sont ouvertes, au lieu que celles *de cachet* sont cachetées du cachet du roi.

Les *lettres de rescision* sont celles qu'on obtient pour faire casser des contrats faits en minorité, ou ceux dans lesquels il y a lésion énorme.

Les *lettres de mer* sont, dans les ports de Picardie & de Flandre, des commissions que les étrangers prennent d'un prince dont ils ne sont pas sujets, pour faire le commerce sous sa baniere, ou armer en course contre ses ennemis.... Les *lettres de mer* signifient aussi tous les actes ou papiers que les maîtres ou capitaines des vaisseaux marchands

ſont tenus de prendre, quand ils ſortent d'un port, ou qu'ils ſont obligés de repréſenter, quand ils y rentrent, comme ſont les congés, les paſſeports, les chartes-parties, les chargemens, les affretemens, &c.

Les *lettres de maîtriſe* ſont des actes en forme que les maîtres & gardes des ſix corps marchands, & les maîtres jurés des communautés des arts & métiers, délivrent à ceux qui ſont jugés dignes d'être admis à la maîtriſe, après leur capacité reconnue par chef-d'œuvre ou expérience, ou par examen ſubi. Ces *lettres* ne s'expédient qu'après que les nouveaux maitres ont prêté ferment entre les mains du procureur du roi au châtelet, & payé les droits de confrerie & de reception. C'eſt en vertu de ces *lettres de maîtriſe* que l'on a droit de tenir magaſin, ouvrir boutique, & exercer le négoce ou métier du corps ou de la communauté où l'on a été reçu.

Les *lettres d'apprentiſſage* ſont des certificats, en forme authentique, que les maitres & gardes des ſix corps marchands, ou les maitres jurés des communautés des arts & métiers donnent à leurs apprentifs, au ſortir de leur apprentiſſage, pour certifier & faire connoître qu'ils ont achevé le tems porté par les ſtatuts, & rempli dignement toutes leurs obligations & devoirs. C'eſt ſur ces *lettres* que les aſpirans, après avoir ſervi de garçons ou de compagnons chez les maîtres, autant que les mêmes ſtatuts les y obligent, dont ils doivent auſſi rapporter certificat, ſont reçus au chef-d'œuvre, ſi le chef-d'œuvre eſt d'uſage, ou à être interrogés ſur leur capacité dans les corps où il n'y a point de chef-d'œuvre pour être enſuite reçus maîtres, s'ils en ſont jugés capables; & ces *lettres* ſont inſcrites dans les regiſtres du corps ou de la communauté dont ſont les apprentifs.

Les *lettres* ou *caracteres*, qui ſervent à l'imprimerie, ſont de métal & de diverſes ſortes, tant pour la figure que pour la groſſeur. Les *lettres rondes* & les *lettres italiques* ſont preſque les ſeules dont on ſe ſert préſentement pour l'impreſſion du latin & des langues vulgaires; mais il y a encore pluſieurs peuples de la haute & baſſe Allemagne qui ſe ſervent de *lettres* qui approchent beaucoup de l'ancien gothique dont on ſe ſervoit en France. Il y a encore des *caracteres de lettres* pour l'hébreu, le ſyriaque, l'arabe, le copte, l'armenien, le grec, & autres langues du nombre des langues ſçavantes mortes, ou qui ſont encore vivantes & d'uſage parmi pluſieurs nations orientales. Pour la diverſité de groſſeur de *lettres* ou caracteres d'imprimerie, on les peut diviſer en *lettres initiales*, *majuſcules* ou *capitales* qui ſont de deux ſortes, *grandes* & *petites* & en *lettres courantes*; celle-ci, dont le corps des livres eſt compoſé, ſont de pluſieurs ſortes différentes, ſçavoir le *gros double canon*, le *gros canon*, le *triſmégiſte* ou *canon approché*, le *petit canon*, le *gros & petit parangon*, les *deux points de gros romain*, le *gros & petit romain*, le *ſaint Auguſtin*, le *cicero*, le *petit texte*, la *mignone*, la *nompareille* & la *ſédanoiſe*, appellée la *pariſienne*. Il y a encore la *philoſophie* & la *gaillarde*, mais ce ſont des corps de caracteres interrompus au nombre deſquels on met la mignone. Une autre différence, c'eſt que, parmi quelques-uns de ces caracteres, les uns ſont du *gros œil*, & les autres de *l'œil ordinaire*, c'eſt-à-dire, les uns plus ouverts & les autres moins. La matiere dont ſont faits les *caracteres*, *vignettes réglets*

& autres ornemens de fonte, est un métail composé, où il entre une partie de cuivre & une partie de plomb, avec une certaine proportion d'antimoine.

LETTRINES, ce sont, *chez les imprimeurs*, de petites lettres mises au-dessus, ou à côté du mot expliqué à la marge.

LEVAIN, *en terme de boulanger & de pâtissier*, est un morceau de pâte aigrie ou imbibée de quelque acide qui fait lever ou fermenter une autre pâte, avec laquelle on la mêle. Le pain fait avec du *levain* en est plus léger. Le *levain* doit être tenu chaudement, sur-tout en hiyer. Les boulangers de petit pain se servent de la *levure de bierre* pour faire lever leur pâte, au lieu du *levain*, ou *pâte aigrie* qu'ils emploient pour le gros pain. La *levure de bierre* est l'écume ou la mousse qui sort de la bierre qui bout dans le tonneau.... *Levain*, en général, est un acide, ou chaleur interne qui échauffe, fait bouillir, gonfler ou fermenter de certaines matieres. Pour le *levain* de simple pâte aigrie il se conserve quatre jours en été, & huit jours en hiver. On le rafraîchit quand on veut s'en servir, en délayant & pétrissant, dans une certaine quantité de farine, un morceau proportionné à la pâte qu'on veut lever; & quand il est rafraîchit on le laisse fermenter pendant six heures, s'il fait chaud & le double quand il fait froid. On mêle ensuite, & on délaie cette masse de pâte levée dans le reste de la farine avec de l'eau chaude qu'on laisse revenir trois ou six heures suivant le plus ou moins de chaleur du tems, après quoi on la pétrit à forfait. Le pain tourné & dressé, est mis sur la couche, où il faut encore qu'il se leve pendant une heure en été, & pendant trois ou quatre en hiver. Les anciens mangeoient leur pain cuit sous la cendre *sans levain*.

LEVANT: nous appellons ainsi les pays à l'Orient, qui sont les plus proches de nous, & qui ne sont guères au-delà de la Méditerranée, & les autres comme la Perse, l'Inde, la Chine, le Japon, conservent le nom d'Orient. Nous entendons par *Echelles du Levant* les villes de commerce situées sur les côtes ou dans les isles de cette partie de la Méditerranée nommée la *mer du Levant*, comme Alep, Chio, Chypre, Seyde, Smyrne, &c. Les *marchandises du Levant* sont celles dont les vaisseaux d'Europe, qui commercent dans ce pays-là, reviennent chargés, comme le maroquin, le séné, la casse, & d'autres drogues du *Levant*. Les étoffes d'écorce d'arbre, d'or, d'argent, de soie, de coton, de fil & de laine, nous viennent du *Levant*, la plus grande partie par Marseille; & la France est la premiere qui ait fait des traités de commerce avec la porte Ottomane. C'est en 1535, sous François I.

LEUCOGRAPHICE, pierre ou espéce de craie qui se trouve en Egypte, employée dans plusieurs médicamens, sur-tout pour les crachemens & pertes de sang & dont les blanchisseurs se servent pour donner de l'éclat au linge, en la faisant dissoudre.

LEUCOIUM, plante nommée *violier* & *giroflier*. Voyez ce dernier mot.

LEUDE, droit de péage qui se leve en quelques endroits du Languedoc, sur les denrées & marchandises qui sont portées à Toulouse par les étrangers.

LEVÉE, *chez les laboureurs*, est la récolte des grains qu'on leve de dessus la terre.

LEVÉE, *chez les fabriquans d'étoffe à la navette & au métier*,

eſt autant d'ouvrage que l'ouvrier en peut faire, ſans être obligé de rouler ſur l'enſuble de devant l'ouvrage déja fait..... *Levée*, ſe dit auſſi d'une étoffe qu'un marchand coupe d'une piéce pour celui qui l'a achetée, & l'on dit d'une piéce d'étoffe, par exemple, de drap, qu'elle eſt preſque entiere, qu'on n'en a pris qu'une *levée d'habit.*

LEVER : *Lever les guérets*, en terme d'agriculture; c'eſt donner le premier labour aux terres qui ont été quelque tems à ſe repoſer pour les ſemer dans la ſaiſon prochaine... Les fleuriſtes levent les tulipes quand elles ſont défleuries, pour empêcher que l'oignon ne ſe gâte ou ne s'enfonce en terre... *Lever*, en jardinage, ſe dit auſſi des plantes de graine qui commencent à pouſſer & à ſortir de terre.

LEVER, *faire lever le gibier*, ſoit liévre, perdrix, ou autres; c'eſt *en terme de chaſſeur* le découvrir & donner lieu de le faire partir pour le tirer.

LEVER *de l'étoffe*, *du drap*, *de la ſerge* &c. c'eſt acheter à l'aune, chez un marchand, ces ſortes d'étoffes.... *Lever boutique*, c'eſt louer une boutique & la remplir d'un aſſortiment de marchandiſes pour en faire négoce.... *Lever chambre*, c'eſt, parmi les tireurs d'or de Lyon, ceux qui ont droit de travailler en chambre quand ils ont ſervi dix ans chez les maîtres, après leur apprentiſſage.

LEVIER, inſtrument de fer ou de bois, propre à lever les gros fardeaux, la premiere & la plus ſimple de toutes les machines, de laquelle toutes les autres empruntent leur force. On donne, au *levier de fer*, le nom de *pince*. Voyez *ce mot.* Quant au *levier de bois*, on meſure ſa groſſeur & ſa longueur ſur la péſanteur des choſes qu'on veut lever. Les charpentiers, marbriers, tailleurs de pierre, cartiers & autres ouvriers qui ont de peſans fardeaux à remuer, ſe ſervent du *levier de bois*; & ils appellent *orgueuil*, le *coin* qu'ils mettent ſous le *levier* pour donner de la force à la peſée.

LEVRAUT, le petit du liévre: les meilleurs ſont ceux qui naiſſent en Janvier. Pour s'aſſurer de la jeuneſſe d'un *levraut* de trois quarts, ou qui eſt parvenu à ſa grandeur naturelle, on lui prend les oreilles & on les écarte l'une de l'autre. Si la peau ſe relâche, c'eſt ſigne qu'il eſt jeune; mais ſi elle tient ferme, c'eſt ſigne qu'il eſt dur & qu'il n'eſt plus *levraut*. Pour ſes propriétés & ſes aprêts, voyez l'article *Liévre.*

LEVRES DE CHEVAL. Les *levres* menues d'un cheval contribuent à la bonté de ſa bouche & ſi elles ſont groſſes, le cheval a ſouvent la bouche mauvaiſe. On ne fait guères cette remarque qu'aux chevaux de ſelle, on ne prend pas garde de ſi près à ceux de tirage.

LEVRETTE & LEVRIER : ce ſont les plus vifs animaux qu'il y ait, ils ſont à hautes jambes, & chaſſent de viteſſe, mais non par l'odorat. Les meilleurs viennent d'Angleterre, de Turquie & de France. Il faut choiſir une *levrette* de bonne race pour avoir de bons chiens, & ne la pas faire chaſſer quand elle eſt pleine. Le *lévrier* a la tête & la taille déliée & fort longue. Ceux à liévre & à lapin ſont de la moyenne taille, & viennent d'Angleterre, d'Eſpagne & de Portugal. Ceux à loups, à ſangliers, à renards, &c. ſont de la plus groſſe taille, & viennent d'Irlande & d'Ecoſſe. On les appelle *levriers d'attache.* On fait combattre auſſi cette eſpéce de *lévriers* contre les bufles & les taureaux. Il y en a, en Scy-

thie, qui attaquent les lions & les tigres.

Pour la chaſſe du loup, il eſt bon d'avoir des *lévriers* grands, longs, bien déchargés (mais ceux qu'on met en leſſe doivent être plus renforcés, étant deſtinés pour greſſir & arrêter le loup) qui aient la tête un peu plus longue que large, l'œil gros & plein de feu, bien coëffé, le col large, les reins hauts & larges, les hanches bien gigotées, le jarret droit, les jambes ſéches & nerveuſes, le pied petit, les ongles gros & ſans ergots; tels doivent être les *lévriers* pour le loup, qu'on eſtime beaucoup, s'ils ſont ou gris tiſonnés, ou noirs, ou rouges ou à gros poil. Les *lévriers doguiſtes* qui ſe mordent les uns les autres, ſi l'on n'y prend garde, qui ſont d'abord recrus & difficiles à conduire & trop peſans & moins vigoureux, ne ſont pas ſi propres à la chaſſe du loup que les précédens.

Les *lévriers* qu'on emploie pour la chaſſe du ſanglier, qu'on appelle la *chaſſe au noir*, doivent être des chiens de grande taille, bien traverſés, qui aient la tête large, les reins hauts & larges, les épaules & le poitrail de même, & l'œil gros & plein de feu. On préfere, pour cette chaſſe, les *levriers* gris-noirs & pleins de feu, les tiſonnés & ceux qui ſont tout noirs & à gros poils. Ces *lévriers* bien gouvernés, bien inſtruits au noir & à aller en leſſe, & conduits par gens qui entendent cette chaſſe, donnent un grand plaiſir.

On appelle *francs lévriers*, ou *métifs* ceux qui ſont mêlés de chiens courans ou de chiens qui rident naturellement. Ils vont en bondiſſant, & ſe nomment ordinairement *charnaigres*; c'eſt plus pour le plaiſir, que pour la chaſſe qu'on a, ſurtout à Paris, de petis *lévriers* ou *lévrons* d'Angleterre. Les *lévriers œuvrés* ſont ceux qui ont le palais noir; les *lévriers nobles* ceux qui ont la tête petite & longue, l'encolure longue & déliée, le rable large & bien fait; les *lévriers gigottés* ceux qui ont les gigots courts & gros, & ceux qui ont les gigots éloignés; les *lévriers harpés* ceux qui ont les devants & les côtés fort ovales, & peu de ventre.

Les chaſſeurs parlent aux *lévriers* en criant: *ah lévriers*, & quand c'eſt après le renard, *hare*, *hare*.

LEVRETTER, *en terme de chaſſe*; c'eſt chaſſer le *liévre*, le courre à force ou avec les *lévriers*.

LEURRE *en fauconnerie*, eſt un morceau rouge, garni de bec, d'ongles & d'ailes qu'on pend à une leſſe, à un crochet de corde, dont les fauconniers ſe ſervent pour réclamer les oiſeaux de proie. On attache à ce *leurre* de quoi les paître, c'eſt ce qui s'appelle *acharner le leurre*: *duire un oiſeau au leurre*, c'eſt rappeller celui qui ne revient, ſans y être convié par le *leurre*. On *leurre* quelquefois l'oiſeau pour le faire revenir ſur le poing. Leurrer bec au vent & contrevent, ſe dit de l'autour & de l'épervier.

On dit prendre la perdrix au *leurre*, c'eſt une ruſe; & voici comment: on va dans un champ où on a remarqué quelques compagnies de perdrix, on y tend un filet à trente ou quarante pas du lieu où l'on ſçait qu'eſt le gibier, & le chaſſeur ſe couvre de feuillages ou d'autres herbes, & porte devant lui une eſpéce de bouclier fait de petites verges, au milieu duquel eſt un morceau de drap rouge. Dans cet équipage il gagne le derriere des perdrix, s'en approche peu-à-peu, les obſerve & marche droit à elles. Ces oiſeaux, loin de s'épouvanter, le regardent fixement en reculant,

& il les fait, par ce moyen, donner dans le filet. Voyez *Perdrix*.

LEVURE, écume ou mousse qui sort de la biere, quand elle bout dans le tonneau, dont les boulangers de petit pain se servent pour faire lever la pâte. Voyez *Levain*... Les traiteurs, cuisiniers & rôtisseurs nomment *levûres*, les peaux ou couennes qu'ils levent de dessus les fléches de lard, lorsqu'ils veulent les tailler en bardes & en lardons. De pauvres femmes achetent ces *levûres*, & la graisse de lard qu'elles étalent aux halles & autres marchés de Paris, & vivent de ce petit négoce.

LEZARD, animal amphibie. Le crocodile est la plus grande espéce de *lézard*. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

LEZARDE : les maçons donnent ce nom aux crevasses & fentes qui se font dans les murs.

LEZION ou LESION, *en terme de commerce*, est la perte qu'on fait en achetant ou en vendant une chose. La *lézion* d'outre-moitié qui est la perte qu'un acheteur souffre, quand il est trompé au-delà de la moitié de la juste valeur de ce qu'il a acheté, est un moyen en justice de cassation de contrat ou de marché..... On nomme aussi *lézion*, les fractures, ruptures, bris ou brisures que les voleurs ou malfaiteurs font dans les maisons ou ailleurs.

LIAIS, pierre de taille très-dure qui résiste au feu & prend le poli. Il y a des carrieres de *liais*, à paris, du côté des Chartreux, & à maisons entre Charenton & Creteil. Celle-ci n'est pas & si belle & si dure ... Les tisserands & autres ouvriers qui travaillent de la navette donnent le nom de *liais* à de longues tringles de bois qui soutiennent les lisses. Les *lames* sont formées de ces lisses & de ces *liais*.

LIAISON, *en charpenterie*, s'entend de l'assemblage de tout un ouvrage de charpente.... *En maçonnerie*, ce sont les pierres posées les unes sur les autres, jointes de niveau à sec ou au mortier.

LIAISON, *en cuisine*, se dit des sausses épaisses ou liées par le moyen de la farine frite, des jaunes d'œufs & du coulis.

LIAISON, *en terme de fauconnerie*, se dit des ongles & des serres des oiseaux de proie; & de l'action avec laquelle ils lient & enlevent le gibier. Les oiseaux qui ont la *liaison* crochue se paissent de chair & ne se posent guères sur les rochers.

LIANE : nom donné à plusieurs sortes de plantes qui croissent sur les arbres & sur les haies, & peut-être ainsi nommées, parce que l'on en fait des liens & de cordages dans les isles de l'Amérique, où elles sont fort communes.

LIARD, petite monnoie de France, en cuivre, qui vaut trois deniers, dont la fabrication n'a commencé que sous Louis XIV, en 1654, sur lesquels est marqué *liard de France*, pour les distinguer des *liards étrangers*. Les gros sous & les *deux liards*, ou *doubles liards*, sont du tems de la régence, sous la minorité de Louis XV.

LIASSE de filasse de chanvre, sont de petits paquets, dont sont composées les grosses bottes de cette marchandise, & dont les marchands de fer à Paris, font négoce.

LIBAGE, morceau de pierre de taille, moindre que le carreau qui se vend à la voie. Voyez *Pierre*.

LIBBY, espéce de lin des isles Philippines, qu'on y cultive avec grand soin, plus pour en faire de l'huile que pour en faire des lisses, du filage & des ouvrages de tisseranderies.

LIBELLANCE : en Franche-

Comté, on donne les noms de *clerc* & de *libellance* aux greffiers, gardiens des titres, papiers & regîtres.

LIBERATION : on entend, en jurisprudence par ce terme, la décharge ou d'une servitude, ou d'une dette.

LIBERTÉ *de Cour*; *en terme de commerce*, c'est le privilege qu'un étranger a de porter les affaires concernant son négoce par-devant un juge de sa nation. Les villes hanséatiques jouissent de ce privilége, mais seulement parmi leurs propres négocians.

LIBRAIRE : c'est celui qui fait commerce de livres, soit qu'il les imprime lui-même, ou qu'il les donne à imprimer. Les *libraires* & les imprimeurs de Paris font une seule & même communauté, à laquelle sont restés unis les maitres fondeurs de caracteres d'imprimerie par l'édit de Louis XIV, du mois d'Août 1686, & de laquelle ont été séparés des relieurs & doreurs de livres, par un autre édit du même roi & des mêmes mois & an, qui les érige en corps de communauté particuliere. Avant l'invention de l'imprimerie, l'université de Paris avoit une grande autorité sur l'ancien corps de la *librairie*. Louis XI, en 1467, commença à lui donner quelques reglemens, & François I régla entiérement la discipline des *libraires* par des déclarations, en forme de statuts, qui sont de 1521, 1539 & 1651. Il y en a de Henri II, en 1563. & 1571; de Charles IX, en 1579 & 1586; de Henri III, & de Louis XIII; mais Louis XIV est le prince qui a donné le plus de réglemens pour la *librairie*. Les imprimeurs & *libraires*, & les fondeurs de caracteres, qui, comme on l'a dit, composent avec eux le corps de la *librairie*, sont réputés du corps & des suppôts de l'université, en tout distingués & séparés des arts méchaniques, & en cette qualité, ils jouissent de tous les droits, franchises, & prérogatives dont les recteurs, maitres & écoliers de ladite université ont coutume de jouir. Un sindic & quatre adjoints sont à la tête de ce corps. L'élection du syndic ne se fait que tous les deux ans; celle des adjoints, tous les ans, mais seulement de deux chaque année, à la place de deux anciens. L'élection se fait le 8 de Mai, en présence du lieutenant géneral de police, & du procureur du roi au châtelet. On n'elit qu'un adjoint imprimeur, de deux ans en deux ans, & trois adjoints libraires, à cause de la disproportion du nombre des uns & des autres, les imprimeurs n'étant que trente-six, & les *libraires* passant le nombre de deux cent. Le syndic est chargé de l'administration des deniers & effet de la communauté, & les deux derniers adjoints sont les administrateurs de la confrerie, dont saint Jean porte-Latine est patron.

Les syndic & adjoints font quatre visites générales par an de trois mois en trois mois & ils en font de particulieres toutes les fois qu'ils jugent à propos. Les livres qui viennent du dehors sont apportés à la chambre syndicale, pour y être visités, ce qui se fait par les syndic & adjoints, tous le mardis & vendredis après midi. La vente & l'échange des livres entre libraires se fait aussi dans la même chambre syndicale, en présence des syndic & adjoints. Outre les visites que ces officiers font chez leurs confreres, ils ont encore droit d'en faire chez les dominotiers, imagers & tentiliers en papier, auxquels il est défendu d'avoir des caracteres de fonte propres à imprimer des livres.

L'apprentissage, dont sont exclus

les gens mariés, & au moins de quatre années consécutives, & doit être suivi de trois autres années de service en qualité de compagnons; & nul ne doit être reçu apprentif que sur le certificat du recteur de l'université, comme il est instruit de la langue latine. Les imprimeurs ont des apprentifs à proportion du nombre de leurs presses. Pour les *libraires*, ils n'ont qu'un apprentif à la fois. Les fils de maître; s'ils ont les qualités requises, après un an d'exercice chez un *libraire* de Paris & deux ans chez un *libraire* de province, sont reçus sans apprentissage, s'ils ont 25 ans accomplis, s'ils sçavent le latin & lire le grec. Un compagnon, quiépouse la veuve & la fille d'un maître est reçu comme fils de maître, & les veuves qui restent en veuvage, jouissent de tous les priviléges de la maitrise de leurs maris; mais elles ne peuvent qu'achever les apprentifs commencés, sans en recevoir de nouveaux. C'est aux *libraires* & imprimeurs qu'appartient le droit des prisées des imprimeries & livres mis en vente. *Voyez*, pour plus ample instruction, *le Code de la librairie.*

LICE: nom donné à la femelle d'un chien de chasse, destinée à faire race.

LICHEFERION: c'est une espéce de poire, la même que le *lansac*. Voyez ce mot.

LICHEN, plante propre pour la teinture en rouge, qui se trouve dans les isles de l'Archipel. Les Anglois en enlevent beaucoup.

LICITATION: lorsqu'un héritage ou un immeuble, comme un office, appartient à plusieurs personnes; si cet immeuble ne peut commodément & utilement se partager en autant de portions qu'il y a de propriétaires, ou de maniere que chacun puisse en avoir sa part, pour en jouir séparément, l'un d'entr'eux peut provoquer la vente de la totalité, & cette maniere de vendre se nomme *licitation*. Voy. la *Jurisprudence actuelle* de M. Denisart, *t. 2. p.* 33, au mot *licitation.*

LICORNE: ce n'est point un animal terrestre, comme l'ont cru les anciens, mais un poisson de mer cétacé, l'ennemi juré de la baleine, nommé *Walrus* & *Nerval* chez les Islandois.

LICOU ou LICOL: têtiere montée d'une longe de cuir, pour attacher les chevaux, mulets ou autres bêtes au ratelier, quand on les a debridés. Il y a des *licous* qui ne sont que de simples cordes.

LICTI, arbre dont l'ombre fait enfler tout le corps, dont on se guérit avec une espéce de liseron ou de lierre terrestre, qu'on pile avec du sel. Cet arbre croit au Chili en Amérique.

LIE: c'est le sediment, la partie la plus crasse & la plus épaisse des liqueurs, qui se forme & qui tombe au fond des tonneaux lorsqu'elles se sont éclaircies. Les vinaigriers font un grand commerce de *lie* de vin, qu'ils font sécher & qu'ils réduisent en pain, après en avoir exprimé ce qui y reste de liqueur, par le moyen de petites presses de bois.

C'est avec de la *lie* brûlée & préparée, que se fait la gravelée, dont les teinturiers se servent dans leurs teintures, & quelques autres artisans & ouvriers dans leurs ouvrages. Ceux qui font le commerce de vin en détail, sont tenus, par les ordonnances du roi pour les aydes, de vendre leur *lie* aux vinaigriers, sans pouvoir faire des eaux-de-vie.

LIEGE, arbre de moyenne hauteur, assez semblable au chêne verd, mais dont le tronc est plus gros. Son écorce est beaucoup plus épaisse, légere, spongieuse, de couleur grise, tirant sur le jaune. Elle se

fend & se sépare de l'arbre, si l'on n'a soin de l'en ôter, parce qu'elle est poussée par une autre écorce qui se forme dessous. Ses feuilles, de la figure de celles du chêne verd sont plus grandes, plus longues, plus molles, plus vertes en-dessus, quelquefois dentelées & piquantes. Cet arbre, qui porte des chatons & de glands pareils à ceux du chêne verd, croît dans les pays chauds, en Espagne, en Italie, vers les Pyrénées, & en Gascogne. Quoique dépouillé de son écorce, il ne meurt point, comme font les autres arbres.

Pour lever l'écorce du *liége*, on la fend depuis le haut jusqu'en bas, en faisant, aux deux extrêmités, une incision coronale. Quand on en a dépouillé l'arbre, on la met en pile dans quelque mare ou étang où on la charge de pierres pésantes pour l'applatir & la réduire en tables : on la tire ensuite pour la faire sécher : & quand elle est séche suffisamment, on la met en balle pour la commodité du transport. Il y a deux sortes d'écorce de *liége*, le *liége* blanc qui nous vient de France, & le noir, qui nous vient d'Espagne. Le *liége blanc*, pour être bon, doit être uni, léger, sans nœuds ni crevasses, d'une moyenne épaisseur, d'un gris jaunâtre dessus & dedans, & qui se coupe nettement. Le noir, qui est le plus estimé, en différe par son épaisseur & par sa couleur.

L'emploi de cette écorce de *liége*, & dont les épiciers-droguistes font un négoce, est pour mettre sous des pantoufles, sous des patins, & pour boucher des cruches & des bouteilles. Les pêcheurs s'en servent à faire ce qu'ils appellent *des patenôtres* pour suspendre leurs filets sur l'eau. Les Espagnols en font brûler pour faire cette espéce de noir extrêmement leger, nommé *noir d'Espagne*.

Le gland du *liége* est astringent & propre pour la colique venteuse; son écorce arrête les hémorrhagies & les cours de ventre. On fait un onguent avec le *liége* brûlé & réduit en poudre impalpable, & mêlé dans de l'huile d'œuf ou d'amandes douces : il est très propre pour adoucir & réduire insensiblement les hémorrhoïdes.

LIEN, en général, c'est ce qui lie plusieurs choses ensemble. Les moissonneurs font des *liens* de paille pour lier les gerbes de bled & les botes de foin, &c.

LIEN, *chez les charpentiers*; il y en a de plusieurs sortes; les uns qui sont *simples*, sont des morceaux de bois, avec un tenon à chaque bout, qui étant chevillés dans les mortaises de deux piéces, les entretiennent & les tirent l'une contre l'autre : les autres qui sont doubles s'appellent *liens à contre-fiche*; ce sont des piéces de bois coupées en deux dans leur longueur, & qui se rassemblent avec des chevilles ou fiches de fer. On s'en sert pour mieux affermir les engins, grues & gruaux. Il y a les *liens montans* qui sont deux grandes piéces de bois qui arcboutent le rancher ou échellier d'une grue pour empêcher que le trop grand poids ne l'éclate.

LIEN, *chez les vitriers*, s'entend de ces petites attaches de plomb d'une ligne ou deux de largeur, & de demi-ligne d'epaisseur, soudées de distance en distance sur le plomb des panneaux de vitres pour y lier les verges de fer qui les tiennent arrêtées sur les chassis. Ces *liens* se font de deux manieres; pour l'une, ils ont ce qu'on appelle un *moule à liens*, c'est une espece de gaufrier : pour l'autre ils se servent du tire plomb.

LIEN, *chez les charpentiers*, est le

le pied de la forme du chapeau, ou autrement l'endroit jusqu'où ils font descendre ou avaler la ficelle. *Lien* se dit encore de l'union du bord du chapeau avec la tête ; & cet endroit doit être le plus fort du chapeau.

LIEN : dans plusieurs lieux des manufactures de laine du Languedoc, on appelle *liens* ce qu'on appelle ailleurs *portées*.

LIENNE, parmi les tisserands en toile, & dans les manufactures des petites étoffes de laine, s'entend des fils de la chaîne, dans lesquels la trême n'a point passé, faute d'avoir été levés ou baissés par les marches.

LIER, *en fauconnerie*, se dit lorsqu'un faucon enleve en l'air sa proie dans ses serres, lorsque l'ayant assommée, il la lie de ses serres & la tient à terre. A l'égard de l'autour, on dit *empieter*. Quand deux oiseaux de proie s'en vont de compagnie pour poursuivre le héron, ou autre gibier, on dit qu'ils le *lient*, parce qu'ils se serrent de si près, qu'ils semblent presque se *lier*, & le tenir dans leurs serres.

LIERRE, plante & arbrisseau dont les rameaux sarmenteux s'étendent beaucoup en rempant, s'attachent aux arbres voisins & aux murailles, & s'insinuent jusques dans les jointures des pierres où ils prennent de profondes racines. Son bois est dur & blanc, ses feuilles grandes, larges, anguleuses, épaisses, dures, vertes tout le long de l'année, & luisantes, ses fleurs composées chacune de six feuilles radiées, de couleur herbeuse, suivies de baies rondes, grosses comme celles du geniévre, disposées en grappes, de couleur noire, quand elles sont mûres, qui renferment chacune cinq semences arrondies sur le dos, & plates sur les autres côtés, moëlleuses. Le *lierre* croît le long des murailles, dans les jardins, soit en arbre, soit en arbrisseau.

Il produit la gomme de résine, appellée *hedre*, ou *gomme de lierre*. Les feuilles & les baies ont quelque usage en médécine, & on les met du nombre des drogues vulnéraires & détersives. On en applique aussi les feuilles sur les cautéres pour enlever plus aisément la sanie Les cabaretiers & marchands de vin en font & leurs bouchons, & une espéce d'ornement à leurs enseignes, & enfin le commerce des feuilles de *lierre* doit être assez considérable, puisqu'elles sont mises dans les tarifs au nombre des drogues qui payent des droits d'entrée.

Il y a une autre espéce de *lierre* dont les anciens faisoient des couronnes & couronnoient leurs poëtes. Ils s'en servoient aussi dans les réjouissances aux fêtes de Bacchus. Ses feuilles ne sont que pointues vers le bout, moins épaisses, moins dures que celles du précédent.

LIERRE TERRESTRE, espéce de calament, ainsi nommée, à cause de quelque ressemblance qu'on a cru trouver de ses tiges rempantes & de ses feuilles avec la *lierre*. Ses petites tiges grêlées & quarrées rempent à terre. Ses fleurs naissent en bouquets ; ses semences oblongues & jointes ensemble sont enfermées dans une espéce de capsule. Cette plante a une odeur forte & un goût amer, est apéritive, déterside & vulnéraire, &c.

Les botanistes connoissent encore le *lierre panaché blanc*, le *lierre panaché jaune*, le *lierre du Canada*, & le *lierre de la Virginie*, plantes détersives & vulnéraires.

LIEU D'ENTREPOT, *en terme de commerce maritime*, se dit des ports de mer où l'on établit des magasins pour recevoir les marchan-

dises qu'on y conduit, qui doivent être transportées plus loin. Voyez *Entrepôt*.

LIEUE, mesure de chemin. Les *lieues* se divisent en grandes, moyennes & petites. Les premieres contiennent trois mille pas géométriques, les moyennes, ou communes deux mille quatre cents, & les petites deux mille. Un degré céleste correspond à vingt-cinq lieues communes de France.

LIEVRE, animal à quatre pieds, assez connu, lâche & timide, qui a l'oreille si fine, qu'il entend le moindre bruit qu'on fait autour de lui. Il y en a de bruns, de jaune doré, même de bleus & de blancs dans les pays froids; les uns habitent les montagnes, les autres les lieux humides & marécageux. Les premiers sont meilleurs dans de certains pays : ils sont plus gros, plus grands & plus gras, selon qu'ils trouvent plus ou moins de nourriture.

La chasse du *liévre* est amusante, mais il n'y a point d'animal qui soit plus sujet aux changemens des tems & des saisons. Quand il doit pleuvoir, un habile chasseur ne le va pas chercher dans le fort : la crainte d'être mouillé par les gouttes d'eau qui tombent des branches lui fait éviter ce gîte ; il le va plutôt chercher sur le bord d'un fossé, à l'abri de la pluie & du vent, ou dans les endroits élevés d'une plaine, tels que peuvent être ces gros tas de pierres, appellés *mûriers* ; si le vent souffle fortement, ou s'il fait froid, le *liévre* entre dans le bois : s'il fait beau, il reste dans les guérets & dans les bleds : l'âge aussi fait autant d'impression sur ces animaux que les differentes saisons. Dans les *levreaux* & les *jeunes liévres*, on ne remarque point toutes ces ruses, ni ce genie particulier ; ils restent toujours dans les endroits où ils sont nés, jusqu'à ce qu'ils aient acquis parfaitement l'instinct qui leur est propre & qui leur vient lorsqu'ils sont plus forts.

Les *liévres*, quand ils sont en amour, n'ont point de demeure assurée : on les trouve alors courant les uns après les autres dans les champs, les guérets & autres lieux, de sorte que le chasseur, sans avoir besoin de son art, en peut faire bonne chasse. Le temps que ces animaux entrent en chaleur, c'est ordinairement dans les mois de Décembre & de Janvier. Ce n'est pas une régle, selon quelques uns, pour les *levreaux* & les *jeunes lievres* qui deviennent amoureux dans d'autres saisons, & s'accouplent selon qu'il plaît à la nature. Les *liévres* mâles s'écartent bien davantage que les femelles. Celles-ci ne font que tourner autour du lieu où elles veulent gîter, ce qui fait que quand on les chasse, elles ne s'éloignent pas tant des chiens.

On chasse le *liévre* dans toutes les saisons : mais le tems le plus propre est le printems, & jusques à ce que les bleds soient hauts de terre. Les *levreaux*, dans cette saison, sont encore avec leur mere. Quand les bleds sont grands, il ne faut pas s'y amuser, mais attendre au mois de Septembre, saison propre à dresser les jeunes chiens, parce que la fraîcheur de la terre, & les portées fréquentes que les *liévres* font dant les chaumes & les regains, contribuent beaucoup à donner du sentiment aux chiens. On chasse aussi le *liévre* dans l'hiver, mais dans une plaine & dans un fond de sable où le soleil aura passé un peu de tems pour adoucir le terrein. Il est dangereux de faire chasser les chiens quand il a gelé, on risque de les faire blesser & de les voir boiteux. Le tems de dégel, & quand il a plû, n'est pas

meilleur. Les chiens ne font rien qui vaille.

En automne, & lorſqu'il fait ſec, le *liévre* ſe retire dans les chaumes des bleds & d'avoine, ſur-tout où y a des chardons, & s'il a plû dans les guèrets nouvellement labourés. Pour les *levreaux*, ils gîtent toujours dans cette ſaiſon, quand il a plû, ou dans les haies & les buiſſons, ou dans les enceintes d'épines des maiſons de campagne. En hiver les *liévres* ſe retirent dans les petits bois, les halliers ou derrieres quelques gros tas de pierres, & toujours à l'abri du vent ou dans les bleds verds, s'il fait beau, quelquefois dans des ruines de maiſons, de vieilles mazures où les épines & les ronces auront crû. Au printems les *liévres* gîtent dans les terres labourées, & en été, s'il fait chaud, dans les petits buiſſons dans les genêts ou proche les gaignages pour ſe garantir des mouches & le long des vignes aux pieds des ſeps. Il n'y a point d'animaux qui ſoient plus ruſés que de *vieux liévres* qui ont été courus par des chiens courants.

Le *liévre* donne, pour le commerce, deux ſortes de choſes, ſon poil & ſa peau. Le poil entre dans la fabrique des chapeaux, mais ce n'eſt que celui du fond dont on ſe ſert : on arrache auparavant le plus gros, qui eſt ſur la ſuperficie. Pour les peaux de *liévre*, après avoir été paſſées & préparées par les fourreurs, on en fait des fourrures très-chaudes qu'on croit ſouveraines pour les rhumatiſmes. On fait beaucoup de cas des peaux de *liévres* toutes blanches qui viennent des pays froids, ſur-tout de Moſcovie.

Paſſons à préſent à la qualité de la chair du *liévre*. Les médecins diſent qu'il nourrit médiocrement, qu'il produit un aſſez bon ſuc, & qu'il contient, en toutes ſes parties beaucoup d'huile & de ſel volatil ; ils le conſeillent, principalement en hiver, au jeunes gens ſanguins, aux perſonnes graſſes, & diſent que les mélancoliques, & ceux qui abondent en humeurs terreſtres, doivent s'en abſtenir ou en uſer modérement.

Quoique la chair du *liévre* ſoit d'une ſaveur aſſez agréable, ce n'eſt pas cependant toujours un animal fort convenable pour la ſanté, principalement quand cet animal eſt un peu trop vieux, parce que comme il eſt d'un tempérament ſec & mélancolique, plus il eſt avancé en âge, & plus ſa chair eſt compacte & difficile à digerer, & propre à cauſer des humeurs groſſieres & mélancoliques. On doit choiſir le *liévre* aſſez jeune, tendre, gras, bien nourri, & qui ait été fortement couru à la chaſſe, parce que ſa chair eſt plus humide, plus tendre, plus agréable au goût. On eſtime les *liévres* de ſix, ſept, juſqu'à huit mois. On fait beaucoup moins de cas de ceux d'un an. Les *liévres* qui habitent dans les lieux humides, ne ſont pas à beaucoup près ſi bons à manger que ceux qui vivent dans les plaines & dans les montagnes, parce que ces derniers ſe nourriſſent d'herbes aromatiques qui rendent leur chair d'un goût plus relevé & plus exquis. Le *liévre* eſt auſſi meilleur en hiver qu'en été, parce que le froid mortifie & attendrit ſa chair qui eſt naturellement un peu dure & compacte.

Pour manger les *liévres* & *levreaux* rôtis, après les avoir dépouillés & éventrés, on les frotte de leur ſang, on les fait refaire ſur la braiſe, enſuite on les pique de menu lard, on les met à la broche, & cuits on les tire & on les ſert chaudement à la ſauſſe douce avec ſucre & cannelle qu'on fait bouillir. Il faut qu'elle ſoit comme

un ſyrop un peu clair, ou autrement, avec une ſauſſe au vinaigre où l'on fait bouillir ſel, poivre, oignon piqué de cloux. On fait des ſalmis des vieux *liévres* & des pâtés en pot & en pâte.

LIEUX FOURRÉS, *en terme de chaſſe*, ce ſont les épines & les forts du bois où les bêtes noires font leur demeure.

LIGATURE, petite étoffe de peu de valeur qui n'a que ſept ſeize de large, dont la piéce eſt de trente-deux aunes, on la nomme *brocatelle* ou *mézeline*. On la fabrique à Rouen, à Lille & ailleurs : on en fait de fil de lin & de laine de ſayette : on en fait des meubles, comme tours de lits de campagne, tapiſſeries de cabinet. On en couvre des chaiſes, & on en double des tentes pour l'armée. On fait auſſi des *ligatures* de ſoie & de fil qui ſont un peu plus chéres que la *ligature* commune, & ſervent aux mêmes uſages.... Les imprimeurs appellent *ligatures* les caractères qui ont des doubles lettres, comme *ff*, *ſſ*, *ſt*.

LIGE : ce mot vient, à ce qu'on croit, du mot *lier*. On ne s'en ſert point ſans l'addition de quelque autre mot, tel qu'*homme lige*, *fief-lige*, &c. Il ſignifie *lié* au ſervice du ſeigneur ſuzerain, d'une maniere plus étroite que les autres vaſſaux.

LIGNE ; c'eſt la premiere & la plus petite des meſures pour les longueurs, qui cependant ſe diviſe encore en ſix points. Cette diviſion n'eſt guères connue que dans les opérations géométriques où il faut obſerver la plus exacte préciſion. La *ligne* eſt la douzieme partie d'un pouce & la cent quarante-quatrieme d'un pied de roi.

LIGNE DE COMPTE, *en terme de commerce*, chez les teneurs de livres, ſignifie chaque article contenu dans un regître ou un compte. Il ſignifie auſſi la deniere ligne de chaque article.

LIGNE, *chez les imprimeurs*, eſt une ſuite de pluſieurs lettres ou caractères de fonte miſes à côté l'une de l'autre ſur l'inſtrument appellé *compoſitoir*. A meſure que chaque *ligne* eſt compoſée, le compoſiteur la met ſur la *gallée* pour, de pluſieurs *lignes*, en faire une page, & de pluſieurs pages en compoſer une forme.

LIGNE, *en terme de pêcheur*, eſt un inſtrument qui ſert à prendre du poiſſon. Il y en a de pluſieurs ſortes, la *ligne de fond*, la *ligne dormante* & la *ligne à verge*. La *ligne de fond* eſt faite avec une groſſe ficelle, longue d'environ vingt toiſes : le long de cette groſſe ficelle, ſont attachées, de diſtance en diſtance, d'autres morceaux de ficelles d'un pied ou dix-huit pouces de hauteur, nommés *cordeaux*, & qui ſervent à mettre les hameçons ſur pied, c'eſt-à-dire, à les attacher au bout de chaque cordeau. On met ordinairement trente ou quarante hameçons ſur une ligne de vingt toiſes. On arrête cette *ligne* au fond de l'eau avec des pierres qu'on appelle *pierres à ligne*. Il n'y a que ceux qui ont droit de riviere, qui puiſſent pêcher ou faire pêcher à la *ligne de fond*.... La *ligne à verge* eſt une *ligne de crin*, attachée à une longue verge de bois, avec quelques hameçons qui y pendent par en-bas. On y met un peu de liége traverſé d'une plume pour la ſoutenir ſur l'eau, à telle hauteur qu'on veut. La pêche à cette *ligne* eſt permiſe à tout le monde.... La *ligne dormante* eſt une eſpéce de *ligne de fond* que des voleurs jettent la nuit dans quelques rivieres ou étangs, afin de l'aller lever en cachette & profiter indûement du poiſſon qui s'y trouve pris. Cette pêche eſt défendue ſous des peines

afflictives.... Les pêcheurs & les oiseliers donnent le nom de *lignettes* à de petites ficelles qui leur servent à faire des *filets* pour la pêche & pour la chasse.

LIGNEUL : ce sont plusieurs fils collés ensemble avec de la poix, dont les cordonniers se servent pour coudre les semelles de souliers.

LIGNIPERDA, ver aquatique dont les poissons sont fort friands, & dont les pêcheurs se servent pour amorcer leur lignes.

LILAS, arbrisseau dont il y a plusieurs espéces, le *lilas commun*, le *lilas blanc*, le *lilas bleu*, & le *lilas de Perse*.

Le *lilas commun* a ses tiges menues, droites, rameuses, remplies d'une moëlle blanche & fongueuse, ses feuilles opposées l'une à l'autre, larges, pointues, molles, lisses, luisantes, vertes, ses fleurs petites, disposées en grappes bleues, quelquefois blanches ou cendrées, faites en tuyau évasé par le haut, & découpé le plus souvent en quatre parties, d'une odeur douce & agréable : son fruit applati, oblong, semblable à un fer de pique, se partage en deux loges qui contiennent des semences menues, oblongues, applaties & comme aîlées, de couleur rousse.

Le *lilas commun* croît dans toutes sortes de terres, se multiplie de drageons, comme de marcotes. On fait des allées de *lilas* ; on en forme des cabinets, des buissons dans les plates-bandes des parterres : rien n'est si beau qu'un *lilas en fleur*. Quoiqu'il soit commun, il merite d'être cultivé. De petites allées garnies de ses arbrisseaux, font un très-bel effet. On le peut multiplier en couchant ses jeunes branches dans la terre au mois de Mars, ou bien en détachant ses réjettons & les plantant dans une terre légere pendant le même mois ou bien vers le mois de Septembre.

Le *lilas blanc*, dit Morin, éleve & étend ses branches, & produit, à leur extrémité, de petites fleurettes blanches sur de petites queues. Elles sont si remplies de petites feuilles qu'elles ressemblent à un panache très-beau & qui répand une très-agréable odeur.

Le *lilas bleu*, suivant le même auteur, donne des fleurs découpées en croix, & tellement pressées qu'elles forment une grappe de la longueur d'un demi-pied ou environ, qui sont très-belles & très-odoriférantes.

Le *lilas de Perse* est un arbrisseau qui ne se multiplie que de marcotes. On le taille en buisson ou en globe posé sur une tige environ de la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi. Il croît fort bas. On le met dans les plates-bandes des parterres. On l'éleve aussi en caisse, & sa fleur ressemble à celle du *lilas commun*.

LIMACE & LIMAÇON : le premier est le *limaçon* sans coquille qui aime les jeunes boutons d'arbres & les plantes naissantes. Sa glaire y nuit beaucoup. Matin & soir, sur-tout après la pluie, il faut les aller prendre à la main & les écraser ; pour le *limaçon*, il est enfermé dans une coquille faite en forme de spirale. Il y a les *limaçons* des jardins, les *limaçons* des vignes, les *limaçons* de mer, & les *limaçons* de rivieres. Les Romains en composoient différens mets, après les avoir nourris & engraissés d'une façon particuliere dans des espéces de souterreins destinés à cet usage. On en mange encore dans bien des endroits. Ceux des lieux ombrageux sentent la bourbe & le limon : ceux qui se nourrissent en plein air, & qui vivent de serpolet, de pouliot, d'origan & autres herbes aromatiques, ont meilleur goût,

Les *limaçons* d'hiver, & que l'on prend dans la terre où ils se tiennent cachés, sont préférables à ceux du printems & de l'été, mais ni les uns ni les autres ne méritent place sur les tables.

Ces animaux, dit M. Andry, sont d'une substance visqueuse & gluante qui, malgré tous les soins qu'on se donne, soit de les laver & de les faire cuire dans plusieurs eaux, soit de les assaisonner avec le poivre, le sel, le vin, l'huile & les aromates, ne peut produire dans le corps que des humeurs grossieres & mélancoliques, capables d'embarrasser le cours du sang, & de faire des obstructions considérables dans les principaux viscères. Les moins malfaisans sont ceux qui se trouvent dans les vignes & dans les buissons. Quelques-uns les conseillent aux phtisiques, mais les sçavans médecins condamnent cette nourriture comme très-dangereuse. Cependant si les *limaçons* ne sont pas sains en aliment, ils ont leur utilité comme médicamens : & on en prépare des bouillons qui sont fort propres pour adoucir les âcretés de la poitrine, pour épaissir les humeurs trop exaltées & pour procurer le sommeil.

LIMAILLE ; c'est ce qu'on enleve avec la lime de dessus les métaux, comme de dessus le cuivre, l'acier, le fer, &c.

LIMANDE, poisson de mer, médiocrement large couvert de petites écailles fortement attachées à la peau, dont la chair est blanche & molle, mais un peu visqueuse. Il y a trois espéces de *limandes* ; la *limande*, proprement dite, qui approche de la figure de la sole, le flez & le flételet. De ces trois la premiere est la meilleure. La *limande*, comme les autres, a une chair molle & acqueuse, peu convenable aux estomacs froids & pituiteux. On en corrige, en partie, la mauvaise qualité, en la faisant cuire dans le vin blanc avec un peu de sel & de fines herbes. Ces poissons quittent souvent la mer pour entrer dans l'eau douce; mais ils valent beaucoup mieux pêchés dans la mer. On fait frire les *limandes* pour les manger, mais elles boivent beaucoup de friture, ce qui les rend moins saines & plus difficiles à digérer : elles sont plus saines rôties, & accommodées ensuite à la sausse blanche. On les sert comme les solles & les quarlets.

LIME, outil d'acier, long & étroit, taillé & incisé de divers sens, qui sert aux ouvriers qui travaillent les métaux. Une *lime* doit être forgée du meilleur acier : sa trempe se fait avec une composition de suie de cheminée bien séche & bien dure qu'on bat & qu'on détrempe avec de l'urine & du vinaigre : on y ajoûte du sel commun, & on le reduit en consistance de moutarde. Les *limes* sont plus ou moins grosses & ont différens noms, suivant leur usage. Celles qui servent pour *limer* à froid, sont nommées *carreaux* ; & *demi-carreaux doux*, celles qui sont pour adoucir : toutes les autres conservent leur nom de *lime*, en y ajoûtant quelque terme pour spécifier ou en marquer l'usage. Les unes sont plates, d'autres rondes ou demi-rondes, d'autres en quarré, d'autres en triangle, & d'autres en forme de scie avec un dossier. Il y a aussi des *limes* à matir & des *limes* de cuivre à main, les unes pour les tailleurs & graveurs de monnoies & de médailles, & les autres pour les ouvrages de pierre de rapport.

La plûpart de toutes ces diverses espéces de *limes* se fabriquent en France, & beaucoup à Paris, où il s'en fait une grande consommation. Les quincailliers, qui en font le commerce, en tirent aussi

d'Allemagne, comme de Nuremberg, par la voie de Rouen. . . . . Les émailleurs donnent le nom de *lime* à un outil d'acier fait de quelque vieille *lime* qui leur sert pour couper l'émail qu'ils ont réduit en canon, ou tiré en filets.

LIMIER, gros chien de chasse qui ne parle point, qui sert à quêter le cerf & à le lancer hors de son fort. Il y a des *limiers* pour le matin, & d'autres pour le haut du jour. Le *limier* sert à détourner le cerf & autres grandes bêtes.

LIMON : les charpentiers donnent ce nom à une piéce de bois de sciage, ordinairement de chêne, dont on se sert pour les escaliers, & le charrons nomment *limons* ces deux longues piéces de bois de charronage qui font la principale partie d'une charrette, entre lesquelles on place le plus fort cheval qui la doit tirer. Il n'y a que le chêne, l'orme & le frêne qu'on puisse employer utilement à faire de *limons* de charrette ; mais le chêne l'emporte sur les deux autres pour la bonté.

LIMONS, fruit du limonier, espéce de citronier. Il y a deux sortes de *limons*, le doux & l'aigre. Le doux est peu en usage, si ce n'est l'écorce qu'on confit, l'aigre est beaucoup employé. Il faut choisir les *limons* assez mûrs, bien colorés, d'une odeur agréable comme celle du citron. On ne doit point les manger, non plus que les citrons au sortir de l'arbre. L'écorce des *limons* aide à la digestion, donne une bonne bouche, ranime la masse du sang & les esprits, mais produit les mêmes mauvais effets que l'écorce de citron. Si le suc des *limons aigres* rafraîchit, abat la fougue des humeurs, appaise la soif, excite l'appétit, fortifie le cœur, il incommode aussi quelquefois l'estomac, cause des coliques, & picote assez fortement les parties où il se rencontre : ainsi pour embarrasser & modérer l'action de ses pointes, il faut le mêler avec du sucre. L'*écorce de limon* contient beaucoup d'huile assez exaltée & de sel volatil. Confite, elle convient, en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament, pourvu que l'on n'en prenne que pour aider à la digestion & pour se fortifier l'estomac. Le *suc de limon* contient beaucoup de phlegme & de sel acide, mais peu d'huile. Il convient dans les tems chauds, aux jeunes gens bilieux, à ceux dont les humeurs sont âcres & trop agitées, mais il ne convient nullement aux vieillards. On fait avec le sucre, l'eau & le suc de *limon*, une boisson agréable & très-rafraîchissante, appellée *limonade* ; & ceux qui la font & la vendent sont appellés *maîtres limonadiers*, *marchands d'eau-de-vie* & de *liqueurs* ; cette communauté est très-nouvelle à Paris. Elle fut érigée en corps de jurande, au mois de Mars 1673, supprimée en Décembre 1704, rétablie en Juillet 1705, encore supprimée en Sepbre 1706, & enfin rétablie, pour la troisieme fois, en Novembre 1713. Les *limonadiers* ont droit de vendre *vins d'Espagne*, *vins muscats*, *malvoisie*, & tous *vins* compris sous le nom de *vins de liqueurs*, & aussi de faire, à l'exclusion de tous autres, les *limonades* de toutes sortes, les *eaux & glaces* de fruits & fleurs, les *eaux* d'anis, de cannelle, de frangipane, l'*aigre de cédre*, le *sorbec*, le *caffé*, tant en grain qu'en poudre & en boisson (non pas cependant exclusivement pour le caffé en grain qui fait une grande partie du négoce des marchands épiciers.) Les cerises, framboises & autres fruits confits sont aussi du négoce des *limonadiers*.

LIMONIUM, plante qui croît dans les prés. Les feuilles & les femences font aftringentes, bonnes dans la diarrhée, dans la dyffenterie & dans l'hémorrhagie.

LIMONNER, fe dit, *en terme des eaux & forêts*, d'un bois affez gros pour faire des limons. Dans plufieurs endroits, on ne coupe point les bois taillis qu'ils ne *limonnent*.

LIMONNIER, eft l'arbre qui porte le limon. Ses feuilles & fes fleurs font femblables à celles du citronnier, & on ne le diftingue que par fon fruit qui eft plus rond, dont la chair eft ordinairement moins épaiffe. Ce fruit eft divifé en cellules remplies d'une fubftance véficuleufe, pleine de fuc, & dans laquelle fe trouvent quelques femences oblongues. Le *limonnier* vient en quantité dans l'ifle de Sainte-Catherine, en Italie, du côté du midi. Les *limonniers* & les *citronniers* croiffent beaucoup plus vîte que les orangers. On les met dans des pots ou caiffes plus grandes, & on a foin de les arrofer plus fouvent. Le *fuc de limon* mêlé dans les fyrops, eft bon pour les fiévres chaudes & peftilentielles. Une once de ce fuc tiré frais, fait mourir les vers dans le corps des enfans qui le boivent. Les *limons* mis dans les habits préfervent des teignes.

LIMONNIER, *en terme de charretier*, eft le cheval qu'on met au limon d'une charrette. Un *limonnier* doit être ménagé dans un charroi, fur-tout lorfque la voiture eft pefante & qu'on defcend quelque montagne un peu rude. Une charrette trop chargée en devant peferoit trop fur le *limonnier*, lui perdroit les jambes ou lui donneroit quelques tours de reins : c'eft à quoi il faut prende garde. Il ne faut pas auffi qu'une charrette tombe trop en arriere, cela empêcheroit le *limonnier* de tirer & lui feroit perdre haleine. Pour éviter cet inconvénient, il faut qu'une charrette foit chargée de maniere qu'on en puiffe lever les limons fans beaucoup de peine pour y atteler le *limonnier*.

LIMOSIN : nom donné à des maçons qui travaillent en mortier ou en terre, parce que c'eft principalement de Limoges, & du Limofin, que fort, tous les ans, ce grand nombre d'ouvriers qui fe répandent dans tous les attelliers des provinces, & particuliérement dans ceux de Paris, pour y faire ces ouvrages de maçonnerie, que de leur nom on appelle *limofinage* & *limofinerie*.

LIMOSINE, *en terme de fleurifte*, eft une anémone qui eft de même couleur que l'*extravagante*, verte, rouge & blanche, & qui lui reffemble affez du refte.

LIN, plante dont la tige ordinairement fimple, menue, ronde & vuide, eft haute d'environ deux pieds ; l'écorce pleine de filets qui fervent à faire une toile déliée, les feuilles oblongues, droites, pointues, placées alternativement le long de leurs tiges ; les fleurs bleues, compofées chacune de cinq feuilles difpofées en œillet, foutenues dans un calice à plufieurs feuilles auxquelles fuccede un fruit gros comme un petit pois prefque rond, renfermant en dix capfules membraneufes dix femences oblongues, polies, douces au toucher, rougeâtres, luifantes, remplies d'une moëlle ou fubftance huileufe.

Le *lin* veut une terre de même nature, & du moins auffi graffe que le chanvre, & préparée de la même maniere, même plus meuble, s'il fe peut, médiocrement humide. Un pré nouvellement défriché, & auquel on aura donné des labours fuffifans pour rendre la terre très-

meuble, eſt propre pour le *lin*. Mais comme la grande abondance de ſes racines uſe la ſubſtance & les ſels de la terre, il en faut changer le ſol tous les ans, du moins y ſuppléer par des fumiers convenables, dont le fond a beſoin pour produire de beau *lin* la ſeconde année. Le *lin* ſemé dans une terre maigre l'épuiſeroit & n'y réuſſiroit pas. On ne doit pas auſſi en ſemer dans un fonds qui auroit produit du bled l'année précédente, à moins qu'on n'y trouve un grand profit qui dédommage du dépériſſement du fond.

On ne ſeme le *lin* que quand il n'y a plus de froid à craindre, & on continue cette ſemaille juſqu'à la mi-Mai, ſi le tems n'eſt pas pluvieux. Dans de certains endroits on la commence en Février: & dans les pays où il n'y a point ou peu d'hiver, on ſeme le *lin* aux mois de Septembre & d'Octobre: & dans ces contrées, il vient plus chargé de grains que dans nos climats tempérés où on ne le ſeme qu'au printems, mais notre *lin* eſt plus doux & plus fin, & le fil & la toile beaucoup plus eſtimés.

Dans les pays où on laboure la terre en ſillons, on penſe qu'il eſt mieux de ſemer le *lin* ſur des ſillons d'orges, que de le ſemer ſur des ſillons étroits, parce qu'on a plus de facilité pour arroſer toute la *liniere*, & qu'il y a moins de terrein perdu; le fond qui reſte vuide entre les fonds ne laiſſant pas que d'en emporter. Le *lin* ſe ſeme comme le chanvre, mais plus à claire-voie, parce que la graine eſt plus petite. Il eſt ſujet à des inſectes qui le rongent quand il eſt de deux doigts hors de terre. Quand il y a apparence de pluie, on ſeme des cendres à claire-voie par-deſſus le grain naiſſant. Ces cendres détruiſent les inſectes, & communiquent des ſels à la terre. Il y a une herbe nommée *goutte de lin* qui croît pluſieurs fois avant la *cuillette du lin*, elle s'entortille autour de ſa tige, s'y lie ſi fort, qu'on trouve le *lin* entiérement gâté par cette alliance quand on vient à le façonner; c'eſt à quoi il faut veiller. Le *lin* demande des arroſemens modérés, & dans les pays chauds où ces arroſemens ſont néceſſaires, l'eau eſt conduite dans les *linieres* par de petits canaux. On ne cueille le *lin*, que quand il jaunit & que ſa graine eſt parfaitement mûre, ce qui ſe connoît, quand elle eſt toute noire ou couleur de maron. Le *lin* n'a ni mâle ni femelle, on l'arrache tout à la fois. S'il y a des brins qui n'aient point de graine, ils ſont d'ordinaire plus bas que les autres; il faut les mettre à part, parce qu'ils ſont plus doux & donnent une plus belle filaſſe, en les faiſant tremper dans l'eau courante environ ſept à huit jours, & les faiſant enſuite ſécher ſans les entaſſer.

Le *lin* ſe rouit comme le chanvre, ſoit dans l'eau ou à la roſée; ſi c'eſt dans l'eau, il ne faut l'y laiſſer que trois ou quatre jours au plus, pour qu'il acquiere cette couleur rouſſâtre, qui marque qu'il a bien roui; quand on l'en tire, on l'amoncéle tout mouillé, & on le charge de planches, ſur leſquelles on met de groſſes pierres, pour que les tiges preſſées l'une ſur l'autre, ſoient également pénétrées de l'humidité, & rouiſſent toutes parfaitement. On fait ſécher le *lin* comme le chanvre. Quand il eſt bien ſec, on le lie en bottes & on le met à couvert de la pluie, même des rats, qui en ſont très-friands. On le bat avec des maillets, & on le laiſſe ainſi, juſqu'à ce qu'on veuille le ſerancer. Les apprêts que l'on donne au *lin* pour le réduire en filaſſe, les inſtrumens dont on

se sert pour cela, sont à-peu-près semblables à ce qui se pratique pour le chanvre, mais il y a une chose à remarquer pour la culture du *lin*, c'est que cette graine est sujette à dégénérer, & il y a des terres, comme en Bretagne, en Normandie & en Picardie, où il faut la renouveller au moins tous les cinq ans. La meilleure graine vient de la mer Baltique. La tige qu'elle produit la premiere année, s'élève près de deux pieds & demi : c'est la plus grande hauteur que puisse avoir le *lin*, même celui de Flandre, qui est en réputation. Les années suivantes, cette tige décroît par proportion, & la cinquieme année elle ne fait plus que ramper. Qui la pousseroit plus loin, risqueroit de perdre sa culture & sa graine.

La plus grande partie des provinces de France est si abondante en *lin*, & les terres y sont si propres pour sa culture, que nous pourrions nous passer de nos voisins pour cette sorte de négoce, quelque grande quantité que nous en consumions en plusieurs sortes d'ouvrages, sur-tout en fil pour la couture, ou pour les points ou dentelles, & en diverses sortes de toile. Cependant nous en tirons une assez grande quantité de la mer Baltique, de la Moscovie, de Flandres ; on tire aussi du *lin doux* du Levant & de l'Egypte. Le *lin* de Flandre a une grande réputation : celui de Bretagne en approche ; & parmi les *lins étrangers* on fait cas de ceux de Riga & de Konisberg. Les *lins* du royaume & ceux qui viennent du Nord, se vendent ou cruds ou en masses, ou préparés & prêts à filer. Le *lin crud*, qui n'a eu que les premieres façons, fait une partie du négoce des marchands épiciers & des marchandes linieres de Paris.

Pour la *graine de lin*, on en tire, par expression, comme de la graine de *navette* & de *chenevi*, une sorte d'huile, dont les qualités sont à peu près semblables à celles de l'huile de noix. On s'en sert à brûler, & on l'emploie quelquefois dans les peintures au défaut de l'huile de noix. Le négoce des *huiles de lin* est considérable. Celle qu'on consomme à paris, nous vient de Flandres & de Rouen.

Il y a un *lin sauvage*, qui ressemble au *lin cultivé* par sa tige, & la figure de ses feuilles & de ses fleurs, qui sont de couleur d'or ; on le reduit en filasse, qu'on file comme celle de l'autre. Le *lin* est une plante purgative dont la semence est émolliente, adoucissante & résolutive. Réduite en farine on en fait des cataplasmes, elle est bonne pour la gravelle & la colique néphrétique. Cette graine entre encore dans la composition de plusieurs médicamens, & son huile tirée sans le secours du feu est fort estimée en médecine.

LINAIRE, plante qui fleurit en Juillet & en Août, qu'on trouve presque dans tous les champs, sur le bord des fossés, dans les près & dans les mazures, qui est diurétique, propre pour l'hydropisie, pour la jaunisse, pour la pierre & pour la difficulté d'uriner, quand elle est prise en décoction. Il y a plusieurs espéces de *linaire*, on fait des fleurs de la jaune une huile utile aux hémorrhoïdes.

LINCEUIL : c'est ainsi qu'on nommoit autrefois, & qu'on nomme encore dans plusieurs campagnes les draps de toile de lin ou de chanvre, qu'on met dans les lits, entre la couverture & le matelas, pour y être couché plus proprement.

LINÇOIR, c'est *en charpenterie*, une piéce de bois qui soutient les chevrons au droit d'une ouverture faite sur les toits.

LINÉS, *satins linés*, ce sont des satins de la Chine. Voyez *Satin*.

LINETTE, graine de la plante qui produit le lin. Voyez *Lin*.

LINGE. On entend sous ce mot toutes les toiles mises en œuvre pour le service du ménage & l'usage de chaque particulier. On entend par *linge de table*, la toile destinée à faire des serviettes & des nappes, pour le service de la table & du buffet. Les marchands & marchandes de toile distinguent le linge de table, en *linge plein* & *linge ouvré*. Le *linge plein* est une toile toute unie, qui n'est différente des toiles ordinaires, que parce qu'elle a des litteaux ou raies de fil bleu. Il s'en fait beaucoup de cette espéce en plusieurs endroits du royaume, & particulierement en Normandie. Le *linge ouvré*, dont on donne l'invention aux Vénitiens, est une sorte de toile ouvragée sur le métier, à-peu-près comme les étoffes de soie façonnées. Il s'en fabrique de plusieurs desseins & façons, les uns de lin, les autres de chanvre, auxquels on donne divers noms, suivant les lieux où ils ont été travaillés, ou les divers desseins qui paroissent dessus, ou les ouvriers qui en ont fait des premiers. La Flandre, la Picardie, la basse-Normandie, le Beaujolois & la Gascogne sont les provinces où on fabrique le *linge ouvré*; & ceux de Flandres, sur-tout de Courtrai, sont les plus estimés pour la finesse; & on en fabrique à Venise qui sont d'une très-grande beauté & très-chers, & qui ne sont pas communs en France. Les *linges ouvrés* larges, destinés pour faire des nappes, servent aussi à faire des rideaux de fenêtres, particuliérement le beau damassé.

Les marchandes lingeres à Paris, font une communauté particuliere. Ce sont les jurées des maîtresses lingeres, qui font la visite des toiles des marchands forains, déposés à la halle aux toiles; & il leur appartenoit autrefois d'en faire l'aunage, avant que les auneurs de toiles eussent été érigés en titre d'office.

LINGETTE: les Anglois donnent ce nom à une sorte d'étoffe toute de laine non croisée, nommée en France flanelle... Nous nommons aussi *lingettes* de petites serges fabriquées en Normandie, aux environs de Vire, qui se transportent presque toutes en Bretagne.

LINGOT, morceau de métal brut qui n'est ni ouvragé, ni monnoyé, & qui n'a d'autre façon que celle qu'on lui a donné dans la mine, en le fondant, ou le jettant dans une espéce de moule ou creux, nommé *lingotiere*. Ces *lingots* sont de diverses formes & figures, suivant les différens métaux dont ils sont formés. Il n'y a que l'or, l'argent, le cuivre & l'étain qui se jettent en *lingots*... On nomme aussi *lingots* de certaines petites barres ou morceaux d'or & d'argent refondu, qui provient de quelque monnoie, médailles ou piéces d'orfévrerie. Outre la *lingotiere* où l'on jette le métal fondu pour en faire des *lingots*, il y a aussi des *lingotieres*, dont se servent quelques artisans, pour réduire en petites lames, ou espéces de *lingots* les métaux, & particuliérement le plomb qu'ils emploient dans les ouvrages de leur métier.... La *lingotiere* des ouvriers est un moule dans lesquel ils fondent les plombs qu'ils emploient aux vitres, pour ensuite les tirer dans leur tire-plomb. Cette *lingotiere* est composée de trois piéces, deux toutes de fer, & la troisiemé, partie de fer & partie de bois. Les vitriers ont encore une petite *lingotiere* pour fondre

ce qu'ils appellent des *liens*, mais ils la nomment plus ordinairement des moules *à liens*.

LINGUE, sorte de morue verte un peu longue, qui n'a presque que la peau & l'arrête : dans le triage qu'on fait en Normandie des différentes espéces & qualités de morue, la *lingue* passe pour la quatrieme sorte, & se confond avec une autre espéce nommée *raguet*, qui avec la *lingue* est mise en Bretagne au rang des morues de rebut.

LINIER, nom qu'on donne, à la campagne, à une terre semée de graine de lin. Cette terre doit être légere, substantielle, bien labourée & engraissée de bon fumier. Quelques-uns labourent cette terre à raies larges, d'autres à raies étroites. Les bons laboureurs sont pour les premieres. On prétend que le lin vient fort bien dans les terres où il y a eu du trefle semé : il faut après le renverser avec la charrue. C'est à la mi-Novembre quece travail se fait. On laisse ainsi la *liniere*, jusqu'au commencement de Fevrier ou au quinzieme qu'on seme le *lin*. On peut faire ce travail jusqu'à la mi-Mai.

On appellle *linier* & *liniere* des marchands & marchandes qui font le négoce du lin. La communauté des marchandes *linieres* de Paris étoit autrefois composée d'hommes & de femmes ; mais depuis les lettres-patentes & les statuts de 1666, elle ne l'est plus que de maîtresses, qui se qualifient marchandes *linieres*, *chanvrieres* & *filassieres* de la ville & fauxbourgs de Paris.

LINON, sorte de toile de lin blanche, dont il y a trois sortes : les *unis*, les *rayés* & les *mouchetés* ; les *unies* ont trois quarts de large, & sont de quatorze aunes à la piéce ou de deux tiers de large, & de douze à treize aunes à la piéce. Les *rayés* & *mouchetés* ont tous trois quarts de large, & quatorze aunes à la piéce, le tout mesure de Paris. On se sert des *unies* pour faire des rochers & des surplis aux gens d'église, des cravates & des manchettes aux gens du monde. Les *linons unis*, comme les *linons rayés* & *mouchetés* sont aussi propres à faire de garnitures de tête, de fichus ou mouchoirs de cou, des toilettes & autres choses semblables à l'usage des femmes. Ces sortes de toiles se fabriquent à Valenciennes, Cambray, Arras, Bapaume, Vervins, Péronne, Saint-Quentin, Noyon & autres lieux des provinces de Hainault, Cambresis, Artois & Picardie. On les envoie à Paris en petits paquets de forme quarrée, d'une piéce & demi-piéce chacun, pour l'ordinaire, couverts de papier brun & lissé, & renfermés dans des cassettes de bois blanc.

LINOT & LINOTTE, oiseau qu'on éleve en cage, dont le chant est fort agréable, quand il est instruit.

LINTEAU : c'est une piéce de bois placée au-dessus d'une porte, opposée au seuil.

LINX, animal sauvage & féroce, c'est le *loup cervier*. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

LION : on donne ce nom à une sorte de linge ouvré, tout de lin, qui se fabrique dans le Beaujolois, dont il y a trois espéces, le grand, le moyen & & le petit *lion*.

LIONNE : nom donné par les fleuristes à une tulipe qui est in-incarnat, rouge & blanc.

LIQUEUR. Sous ce nom on comprend généralement toutes sortes de boissons, c'est-à-dire, tout corps fluide & liquide, dont on se sert pour se désaltérer, aider à

la digestion & à la distribution des alimens solides, & enfin pour réparer la perte qui se fait à chaque instant des parties humides & aqueuses de notre corps. Il y a deux sortes de *liqueurs* en usage parmi nous, l'une simple & purement aqueuse, & que la nature fournit liberalement; l'autre qui est factice & composée, tel que le vin, le cidre, la biere, &c. a été inventée pour satisfaire à la délicatesse du goût, qui commençoit à se lasser d'une liqueur qui lui paroissoit insipide. On donne à de certains vins qui ont de la douceur, le nom de *vins de liqueurs*, pour les distinguer de nos vins secs, brusques & piquants, qui font notre boisson ordinaire, & parmi ces *vins de liqueurs* on compte les Malvoisies, les vins d'Espagne, des Canaries, de Tokay, de Frontignan, de la Ciouta, &c. qui sont les plus renommés. C'est une mauvaise qualité pour les vins ordinaires, tels que ceux de Champagne, de Bourgogne, &c.

Mais ce que nous entendons ordinairement par le mot de *liqueurs*, sont plusieurs compositions auxquelles on a donné le nom de *ratafia*, & qui ne sont autre chose que de *l'eau-de vie*, ou de *l'esprit de-vin*, chargé des différens ingrédiens qu'on y a mêlés. Ces ratafias ont un goût, une odeur & des propriétés différentes, suivant les matieres qui sont entrées dans cette composition. On peut observer en général, que quoique ces *liqueurs* aient un meilleur goût que l'eau-de-vie ou l'esprit-de-vin, elles n'en sont pas pour cela moins pernicieuses pour la santé, quand on en use avec excès. Les meilleures des *liqueurs* qui se font avec l'eau-de-vie, viennent la plûpart de Montpellier & de Lorraine. Il s'en fait aussi de très-bonnes à Paris. Les limonadiers & les distillateurs ont droit de faire ces sortes de *liqueurs*, comme les limonades, les orgeats, les eaux de cerises, de groseilles, de framboises, de fraises, &c.

LIQUEUR: les teinturiers donnent ce nom à une espéce de préparation pour leurs teintures, composée de cinq parties d'eau sur une partie de son, qu'ils font bouillir ensemble environ une heure: cette eau n'est pas colorante, mais préparative pour faire recevoir la couleur aux matieres qu'on veut teindre.

LIQUID-AMBAR, ou *ambre liquide*, résine rougeâtre & claire, produite par certains arbres qui croissent dans la nouvelle espagne, & nommée par les gens du pays *ococol*; lorsque cette résine est vieille & épaisse, elle est appellée *baume* de *liquid-ambar*.

LIQUIDATION, mot synonyme à *éclaircissement*. Il signifie réglement d'un compte, fixation de dépens, dommages & intérêts.... *Liquidation* dans le commerce, est quelquefois l'ordre & l'arrangement qu'un négociant tâche de mettre dans ses affaires; & *liquider ses affaires*, c'est y mettre de l'ordre, en payant les dettes passives, en sollicitant le payement des actives ou en retirant les fonds qu'on a, & qui sont dispersés dans différentes affaires & en entreprises de commerce.

LIRE la FIGURE ou le DESSEIN: c'est, *en terme de manufacture*, marquer en détail à l'ouvrier qui monte un metier, le nombre des fils qu'il doit prendre ou laisser, afin de former sur son étoffe les mêmes figures ou fleurs qui sont sur le dessein.

LIS: monnoie d'or & d'argent, fabriquée sous Louis XIV, en Décembre 1655; celle d'argent fut décriée l'année suivante. Le *lis* d'or

fut mis hors de cours, par la déclaration de 1679.

LIS, plante bulbeuse dont il y a plusieurs espéces, sçavoir, le *lis blanc ordinaire*, le *lis blanc à fleurs doubles*, le *lis panaché*, le *lis orangé*, & l'espéce qui produit des bulbes sur ses tiges à fleurs. Il y a encore le *lis de Guernesey*, le *lis couleur de mine*, le *lis de Pomone*, qui a l'odeur puante & désagréable, le *lis piquant*, qui fleurit en automne comme au printems dans les pays chauds, le *lis sauvage*, qui naît dans les montagnes & dans les bois & fleurit en Mai & Juin, & le *lis sauvage jaune*, qui croît dans toute l'Italie.

Le *lis blanc*, soit simple ou double, ne different entr'eux que par la forme de leurs fleurs. Le *lis à fleur simple* est préférable au double, parce que ses fleurs sont parfaites & en bonne quantité, & que l'autre les a à demi-fermées, sans aucun autre mérite que la nouveauté.

Le *lis blanc panaché* ne differe de l'espéce commune à fleurs simples, que parce qu'il a ses feuilles joliment bordées de cramoisi. Il est si beau en hiver, qu'il n'y a guères de plus belles fleurs qui le surpassent.

Le *lis orangé*, ainsi nommé, à cause de lacouleur de sa fleur, jette beaucoup d'ornement dans les jardins, figure fort bien avec les *lis blancs*, & fait avec eux un mêlange agréable.

Les *lis* qui produisent leurs bulbes sur des tiges à fleurs, sont recherchés à cause de leurs belles fleurs rouges, aussi-bien que par la façon singuliere dont ils produisent ce qui peut servir à leur propagation.

Tous ces *lis* se multiplient de la même maniere, en divisant leurs racines aux mois de Juillet & Août. Ils fleurissent tous à-peu-près dans le même tems, en Mai & Juin, sur des tiges d'environ trois pieds de haut. Ils se plaisent également dans un terrein couvert & sablonneux. Ils veulent médiocrement du soleil, une terre bonne & légere, de la profondeur d'un empan, & autant de distance. Quand ils sont défleuris, on les leve pour ôter la grande abondance du peuple, & on les replante aussi-tôt.

Ces plantes sont fort propres pour le milieu des plate bandes dans les grands jardins. On en met sous les haies le long des promenades, à la reserve du *lis blanc panaché*, qui est encore assez rare pour mériter place dans lesplus beaux & même les plus petits jardins.

Le *lis de Guernesey*, est une plante de la Chine dont les matelots anglois apporterent desracines dans l'isle de Guernesey, ce qui la rendit commune dans cette isle. Elle est connue des curieux fleuristes de la basse-Normandie, du côté de Cherbourg, mais peu aux environs de Paris. Elle demande une terre légere, & ses bulbes ne veulent être enterrées que jusqu'à moitié de leur hauteur. Quand on laisse cette plante en plein air, elle pousse une tige à fleur, d'un pied de haut. Lorsqu'on la tient renfermée dans une chambre, dans un cabinet de vitrage, ou dans une étuve où l'air ne peut pas entrer librement, elle monte quelquefois jusqu'à deux pieds; mais alors elle est fort menue: & ses fleurs sont d'une couleur beaucoup plus pâle, quand on tient la plante enfermée, que quand elle est exposée en plein air.

Le *lis couleur de mine*, que quelques-uns apellent *riche-madame*, est une plante qui répand de l'extrêmité de sa tige de certaines branches incarnates, desquelles pendent des fleurs de couleur de mine. Il s'en trouve aussi de

jaunes, dit *Morin*. Ses feuilles sont frisées & hérissées.

Les fleurs du *lis cultivé*, mises en onguent, amollissent les nerfs: ses feuilles réduites en emplâtre avec du miel, guérissent de la morsure des serpens; bouillies, elles appaisent les brulûres; confites au vinaigre, on les met sur les plaies, & elles en avancent la guérison; sa racine frite, rôtie & bouillie dans de l'huile rosat, guérit la brûlure: sa graine bue dans du vin ou toute autre liqueur, est encore bonne, dit-on, contre la morsure des serpens. La racine du *lis sauvage* a les mêmes propriétés que celles du *lis cultivé*.

LIS-PARAGONE, *Morin* dit que c'est un œillet parfait, quant à sa fleur. Il est très-bien piqueté, large & garni de feuilles. Son blanc est fin, mais sa plante est délicate, sujette à la pourriture, & ses marcotes ne prennent racines que dans sa couche; si on ne le marcote dans le commencement de Juillet, il creve, si on ne lui laisse au moins six boutons. Il se trouve à Lille... Le *lis Pomponne* qui a l'odeur désagréable, lui ressemble un peu. Il y a le *lis pourpré*, appellé encore par les fleuristes *martagon de montagne*, dont les fleurs sont d'un pourpre vif quelquefois plus claires, & quelquefois toutes blanches.

LIS, *en terme de manufactures de toiles*, signifie les grosses dents, qui sont aux extrêmités du peigne; ce terme est très usité dans les manufactures de la généralité de Tours.

LISA, *en terme de fleuriste*, c'est une tulipe rouge, orangée & haute.

LISERAGE, *chez les brodeurs*, est l'ouvrage qui se fait sur une étoffe, en contournant les fleurs & le dessein, avec un seul fil ou cordonnet, d'or, d'argent, de soie ou de laine.

LISERON, ou LISET, plante dont il y a plusieurs espéces qui la plûpart s'entortillent autour des corps voisins. Le grand *liseron* pousse des tiges longues, grêles, sarmenteuses, qui s'élevent haut en rempant, embrassent les troncs des arbres, des arbrisseaux voisins, & se lient à leurs branches. Ses feuilles ressemblent à celles du lierre; mais elles sont plus grandes, plus molles & plus douces au toucher. Le *liseron* rend du lait. Il est détersif, vulnéraire, propre pour lasthme, & pour les ulcères des oreilles. On fait de cette plante des berceaux dans les jardins, pour se metre à l'ombre.

LISETTES, que les jardiniers nomment aussi *coupe-bourgeons*; ce sont de petits insectes grisâtres, tirant sur le verd, qui en Mai & en Juin, coupent les *jeunes jets* des arbres fruitiers, broutent les boutons de la vigne, & font périr les greffes des péchers & des abricotiers, quand elles ont deux ou trois pouces de long. Pour les en garentir, il faut emmailloter les jeunes greffes ou jets dans de petits sacs de papier, liés avec du fil. On s'en sert aussi pour préserver les greffes des gelées du printems.

LISETTE, ce sont *dans la fabrique des gazes*, des ficelles au même nombre que celles des lisses, attachées cinq à cinq aux fourches ou arbalêtres, & qui servent à faire lever les fils de la chaîne pour le dessein de la brochure. Chaque *lisette*, à son extrêmité d'enbas, porte un plomb qui tient avec un maillon d'émail, dont le poids fait retomber les fils levés, lorsque le tireur lâche les cordes du simblot qu'il avoit tirées. Tous les métiers d'ouvriers à la navette, où l'on travaille à la figure, comme damas, satins, velours &c ont leurs *lisettes* & leurs *plombs*, mais

en différens nombres & en diverses proportions.

LISIERES : on appelle *arbres de lisieres*, ceux qui sont sur les extrêmités des forêts, qui les séparent des chemins, ou d'autres héritages.

LISIERE, *en terme de manufacture*, est le bord d'une étoffe, ou ce qui borne sa largeur des deux côtés. Les étoffes de laine, de soie, de coton, de fil ont des *lisieres* ; les bas au métier en ont aussi, c'est ce qu'on appelle les deux bords du bas. Les *lisieres* servent également & à la bonté des étoffes, & à en faire connoître la qualité. Ce qui a donné lieu à quantité de reglemens & de statuts pour en ordonner la maniere, les couleurs, & le façons de les travailler. *Voyez* le précis de ces réglemens dans le Diction. de Commerce.

LISOIRS, *en terme de charonnage*, sont des piéces de bois d'ormes, placées au dessus des aissieux d'un carrosse.

LISSE : c'est ce qui est poli, uni & luisant. *Dans les manufactures d'étoffes*, on le dit de celles qui n'ont pas passé sous la calandre pour y faire paroître des ondes. On appelle *moire lisse* celle qui sort des mains de l'ouvrier, qui n'est pas tabisée ni ondée.

LISSE : les tapissiers de haute & basse lisse, les fergiers, les rubaniers, ceux qui fabriquent des brocards & quelques autres ouvriers nomment *lisse* ce que les tisserands & fabriquans de draps & d'étoffes appellent *chaîne*. Ce sont les fils étendus de long sur le métier, & roulés sur les ensubles, à travers lesquels passent ceux de la trême.

La *haute-lisse* est celle dont la *lisse* ou chaine est dressée debout & perpendiculairement devant l'ouvrier qui travaille. La *basse-lisse*, au contraire, est celle dont la *lisse* est montée sur un métier parallele à l'horison, c'est-à-dire placé comme le métier d'un tisserand.

On appelle *ruband en lisse*, celui qui est plus fort, plus épais que le simple. La *lisse* ou *chaîne* du premier a plus de fils, quoique dans une égale largeur que celle du dernier .... Les lingeres ont un instrument qu'elles nomment *lisse* qui leur sert à lisser leur ouvrages ... Les corroyeurs ont aussi leur *lisse*, pour donner la derniere façon à leur cuir de couleur, après qu'ils ont reçu leur dernier lustre.

LISSES, *chez les tisserands & autres ouvriers qui travaillent de la navette*, sont des cordelettes ou ficelles, dont chacune a sa petite houlette dans le milieu, faite de la même ficelle, où est son petit anneau de fer, de corne, d'os ou de verre, au travers desquelles passent les fils de la chaine des étoffes ou toiles que l'on veut fabriquer. Ces *lisses* sont attachées par en-haut & par en bas à des longues tringles de bois, nommées *liais*, & quelquefois *lisserons*. Dans la fabrique des gazes, les *lisses* sont de perles d'email percées par le milieu, à travers lesquelles passent les fils de la chaîne. Chaque métier a deux têtes de *lisses*, & chaque tête de *lisses* portent mille perles, si la gaze doit être d'une demi-aune de large. On les diminue ou on les augmente à raison de cinq cent par quartier d'aune, qu'on veut donner de plus ou de moins à la gaze. . . . . Les *lisses de hauts lissiers*, différentes de leur *lisse* ou *chaîne*, dont on a parlé ci-dessus, sont de petites ficelles ou cordelettes, attachées à chaque fil de la chaîne de la *haute-lisse*, avec une espéce de nœud coulant en forme de maille ou d'anneau, aussi de ficelle. Elles servent pour tenir la chaîne ouverte, & on les baisse, ou on les leve par le moyen de ce qu'on appelle la perche de *lisse*,

où

où elles ſont toutes enfilées.

LISTAOS, nom qu'on donne à des toiles rayées de blanc & de bleu, fabriquées en divers endroits d'Allemagne, & que les Hambourgeois tranſportent en Eſpagne, où elles ſont bonnes pour les Indes occidentales.

LIT, meuble qui ſert à ſe coucher & à ſe repoſer la nuit. Les menuiſiers en font la garniture du bois, qu'on nomme la couchette, l'impériale, &c. & le tapiſſier le ſommier ou la paillaſſe, le lit de plumes, les matelas, le tour de lit qu'on appelle rideaux, &c.

Les jardiniers appellent *lit de gazon*, des gazons placés à terre ſur de petites hauteurs pratiquées exprès. Ils appellent auſſi *lit de fumier* un étage de pluſieurs fourchées de fumier ſur une certaine largeur, pour faire une couche de cinq pieds de large & de trois pieds de haut. Il faut mettre quatre *lits* de fumier l'un ſur l'autre... Les maçons appellent *lit* la ſituation de la pierre dans la carriere, la ſurface ſur laquelle poſe une pierre; celle ſur laquelle elle s'appuie, *lit de deſſous*; celle ſur laquelle une autre s'appuie, *lit de deſſus*; *jointe de lit*, le mortier qui eſt entre deux pierres poſées l'une ſur l'autre; & dans une carriere, *lit tendre*, celui de deſſous; *lit dur*, celui de deſſus.

LITAGE, dans les manufactures de draps, & chez les teinturiers, c'eſt l'action de *liter les étoffes*.

LITARGE, minéral que l'on trouve quelquefois dans les mines de plomb, rougeâtre, par écailles, difficile à caſſer, qui a quelque choſe de la figure & de la nature du blanc de plomb. Cette *litarge* eſt ſi rare, que les épiciers droguiſtes ne vendent, & les ouvriers n'emploient que la *litarge* artificielle. Cette ſeconde eſpéce, ſuivant les différens degrés de feu par où elle paſſe, eſt appellée *litarge d'or* ou *d'argent*. Les uns diſent qu'elle provient d'une écume métallique qu'on leve de deſſus le plomb qu'on fait fondre, après qu'il a ſervi à purifier l'or, l'argent ou ſeulement le cuivre: d'autres veulent que ce ſoit une fumée métallique qui ſort de ces métaux, mêlée avec le plomb, dont on ſe ſert pour les purifier, & qui s'attachant au haut de la cheminée des fourneaux, s'y forme en eſpéce d'écaille, & d'autres enfin croient que c'eſt le plomb même qui a ſervi à l'affinage de ces métaux, ſur tout du cuivre, quand, au ſortir de la mine, on le veut mettre en roſette. Cette derniere opinion a paru la plus probable, parce que la plus grande quantité de ces ſortes de *litarge* viennent de Pologne, de Suéde & de Danemarck, où les mines de cuivre ſont plus communes que celles d'or ou d'argent. La *litarge* eſt d'un grand uſage en médecine, & parmi les ouvriers, potiers de terre, teinturiers, pelletiers, peintres, &c. Il eſt défendu aux marchands de vin, cabaretiers de ſophiſtiquer leurs vins avec de la *litarge*, à cauſe de ſes qualités malignes, étant miſe au nombre des poiſons. Il nous vient encore de la *litarge* d'Allemagne & d'Angleterre: celle de Dantzick eſt la plus eſtimée. Elle eſt moins terreuſe & d'une plus belle couleur. On préfere la menue à la groſſe, parce qu'elle eſt plus facile à diſſoudre.

LITEAU: les chaſſeurs nomment ainſi le lieu où ſe couche & ſe repoſe le loup pendant le jour.

LITEAU: on entend, par ce mot, dans les manufactures de draps, certaines raies que l'on conſerve le long des piéces de drap entre la liſiere & l'étoffe, tant du côté de l'endroit, que du côté de l'envers pour faire connoître qu'elles ſont

de bonne teinture. Les *liteaux* des draps écarlates, bleus & pourpres, ſont ordinairement blancs : ceux des draps verds ſont jaunes, ceux des draps violets ſont d'un rouge clair. Les raies bleues, qui traverſent les toiles d'une liſiere à l'autre, ſont auſſi nommées *liteaux*. Il n'y a que les piéces de toiles deſtinées à faire des napes & des ſerviettes, qui aient des *liteaux*.

LITER du *poiſſon ſalé*, c'eſt l'arranger par lits dans les barils. On lite le ſaumon, le maquereau & le hareng.

LITIERE, *en agriculture*, eſt de la paille, ou vieux fourrage, qu'on met ſous les chevaux ou autres beſtiaux, pour ſe coucher, quand ils veulent dormir, ou quand ils ſont malades. Les pailles fourragées par les moutons, leur ſervent après de *litiere* ; & la *litiere* qu'on met ſous les beſtiaux, ſert à faire du fumier pour engraiſſer les terres. On ne doit pas épargner la *litiere* aux chevaux, ils en valent mieux ; mais lorſqu'on la laiſſe trop conſommer ſous eux, cela leur échauffe les pieds & les leur gâte.

LITIGE, mot qui ſignifie *procès*, *droit de litige* ; c'eſt celui que le roi a de nommer aux bénéfices, dont deux patrons ſe diſputent la nomination.

LITRE, ceinture funébre noire autour d'une égliſe, en dedans & en dehors, ſur laquelle ſont peintes les armes du ſeigneur du lieu, après ſon décès.

LITRON, petite meſure ronde, ordinairement de bois, pour meſurer certains corps ſecs, comme farines, châtaignes, pois, féves, haricots, lentilles, autres légumes, ſel, &c. Seize *litrons* ſont le boiſſeau de Paris. Suivant la ſentence du prévôt des marchands & échevins de la ville de Paris du 20 Décembre 1670, inſérée dans l'ordonnance générale de la même ville du mois de Décembre 1672, *chap.* 24, le *litron* doit avoir trois pouces & demi de haut, ſur trois pouces dix lignes de large & le *demi-litron* deux pouces dix lignes de haut, ſur trois pouces une ligne de diametre. Le ſel ſe meſure avec le même *litron* que les grains & graines ; mais ce *litron*, pour le ſel, a des diviſions beaucoup plus étendues, ſuivant l'ordonnance des gabelles, du mois de Mai 1680. Le *litron* ſe diviſe en deux *demi-litrons*, ou en quatre quarts de *litron*, ou en huit demi-quarts de *litron*, ou en ſeize *meſurettes*. L'étalonage ou épalement du *litron*, ainſi que les autres meſures rondes de bois, ſe fait à Paris, en l'hôtel de ville, par les jurés meſureurs de ſel, qui ſont les dépoſitaires des étalons de cuivre, ou meſures matrices & originales qui doivent ſervir de régle à toutes les autres. Les revendeuſes de ſel en détail ne le vendent plus qu'à la livre, demi livre, quart de livre, &c. & aux bourgeois qui en vont faire leurs proviſions au grenier à ſel, par minot, demi-minot & quart de minot.... *Litron*, ſe dit auſſi de la choſe meſurée ; un *litron de pois*, un *litron de farine*, &c.

LIVÊCHE, plante dont il y a pluſieurs eſpéces. Sa racine & ſa ſémence ſont bonnes pour l'eſtomac ; elles réſiſtent au venin, & excitent l'urine. La *livêche* pouſſe une tige de la hauteur d'un homme. Elle a les feuilles grandes, amples, étendues en ailes, diviſées en pluſieurs parties, les ſommités garnies de grandes ombelles, de petites fleurs à cinq feuilles blanches, diſpoſées en roſes : ſes ſemences ſont plus groſſes & plus longues que celles du fenouil, cannelées profondément, bordées d'un filet délié & tranchant par le bout, d'une odeur qui n'eſt pas agréable. La racine de cette

plante est ridée, blanche & odorante.

LIVRAISON, action par laquelle on met quelque chose entre les mains, & en la possession d'un autre. Ce terme est en usage dans le commerce en gros des marchandises que l'on achete, ou que l'on vend. On dit une *livraison* de cent piéces de draps de velours, de cent barriques d'huile, de sucre, de cent rames de papier; de cent, deux cents cordes de bois, &c.

LIVRE, ce sont les imprimeurs qui font l'impression des *livres*; les relieurs qui les relient, les doreurs qui les dorent, & les libraires qui les vendent en gros & en détail. Ces *livres* imprimés, soit pour l'utilité publique, soit pour la curiosité & pour le plaisir, se distinguent par le *format*, qui est de plusieurs sortes, comme l'*in-folio*, l'*in*-4°, l'*in*-8°, l'*in*-12., &c. Un *livre* en blanc est un *livre* qui n'est pas relié. Les auteurs, libraires & imprimeurs qui obtiennent des priviléges pour l'impression des *livres*, ne sont tenus de ne fournir qu'en blanc, à la chambre syndicale, les huit exemplaires ordonnés par les édits & déclarations.... Un *livre relié* est celui qui, après avoir été battu, cousu, rogné, couvert d'un carton, & par-dessus de veau, de bazanne ou de marroquin, &c.... Un *livre relié à la corde*, est celui qui est cousu avec ces ficelles appellées des *nerfs*, mais n'est pas couvert.... Un *livre broché* est un *livre* qui n'est que légérement cousu & couvert d'un papier marbré ou autre...... Un *livre contrefait* est un *livre* imprimé par d'autres que ceux qui en ont obtenu le privilége. Les libraires étrangers contrefont tous les bons *livres* qui s'impriment à Paris... Un *livre prohibé*, c'est celui dont l'impression & le débit sont défendus par les loix & ordonnances. On comprend, sous ce nom, tous les *livres* contre la religion, l'état & les bonnes mœurs, même ceux imprimés sans privilége, sans nom d'auteur & d'imprimeur.

Le commerce de la librairie est, en France, un des plus libres commerces. Cette liberté de négoce de *livres* consiste dans une double exemption, l'une de tous droits d'entrées & de sortie du royaume ou d'autres semblables impositions au-dedans, l'autre de toutes visites, hors celles des syndic & adjoints de la librairie qui même ne se fait pas dans les bureaux des douanes, mais dans la chambre syndicale de la communauté des libraires. Ces deux exemptions sont anciennes, & ont été accordées & confirmées par les rois de France en faveur d'un art si utile à l'état, à la religion & aux belles-lettres. C'est la déclaration de *Louis XII*, donnée à Blois, le 9. Avri 1513, qui a servi de modele aux déclarations, édits, arrêts du conseil & du parlement, rendus sous les régnes suivans, & jusqu'à present porte que tous les *livres*, soit en latin ou en françois, soit rélies ou non reliés, seroient francs, quittes & exempts de tous péages, &c. quelque part qu'ils soient transportés, soit par eau ou par terre, soit dans ou dehors le royaume, sans payer aucun acquit, imposition, ou autre subside quelconque. La déclaration de *Henri II*, du 27. Juin 1551, défend l'ouverture des balles de *livres*, apportées de dehors, qu'en présence des syndic & adjoints. Ces deux déclarations de *Louis XII* & de *Henri II* ont été confirmées par tous les rois leurs successeurs; sous *François I*, en 1543, & *Henri II*, en 1547, conformément celle de *Louis XII*, & toutes les deux conjointement par *Charles IX*, en 1560: *Henri III*, en 1583; *Henri IV*, en 1595: *Louis XIII*, en

1613 : *Louis XIV*, par plusieurs arrêts & déclarations que *Louis XV* a renouvellés. Les visiteurs de la douane de Paris ouvrent les balles, caisses ou balots où sont enfermés les *livres* pour voir s'il n'y a point d'autres marchandises mêlées, mais sans visiter les *livres* qui sont renvoyés à la chambre syndicale.

La licence des auteurs, & celle des imprimeurs & libraires, dont les uns peuvent abuser de leur esprit pour composer & les autres de leur profession pour imprimer & répandre dans le public des *livres* dangereux à la religion, à l'état & aux bonnes mœurs, ont fait prendre, dans tous les tems, des précautions pour prévenir & arrêter ce désordre. Avant l'invention de l'impression l'université de Paris étoit seule chargée de ce soin pour les *livres* qui se débitoient par les libraires. L'inspection des *livres* qui regardent la théologie & la religion, lui est encore reservée ; & nul, de ces sortes de *livres*, ne doit s'imprimer sans l'approbation des docteurs. Mais pour prevenir l'impression & le débit des mauvais *livres*, on a sagement imposé la nécessité d'un privilége du grand sceau, ou d'une permission des officiers de la police, suivant la qualité des impressions. On peut voir dans le Code de la librairie les divers édits, arrêts, déclarations, soit du conseil, soit du parlement, qui ont établi cette discipline pour le commerce des *livres*.

Ces réglemens ne pourvoient qu'aux impressions qui se font audedans du royaume; mais pour empêcher l'entrée des mauvais *livres* & des *livres* contrefaits dans les pays étrangers, Louis XIV, par un arrêt de son conseil du 11 Juin 1710, a réglé & spécifié les villes par lesquelles seules tous les *livres* & *livrets*, venant des pays étrangers peuvent être adressés & avoir entrée dans le royaume. Ces villes sont Paris, Rouen, Nantes, Bordeaux, Marseille, Lyon, Strasbourg, Metz, Rheims, Amiens & Lille. Dans chacune de ces villes, il y a une chambre où les *livres* sont déposés & visités par les syndics de la communauté des libraires, ou par deux libraires nommés à cet effet, dans les villes où il n'y a point de syndic. Les syndics & libraires nommés sont tenus de dresser un catalogue exact de tous les *livres* qui sont apportés & visités dans leur chambre, & d'en envoyer chaque semaine une copie certifiée d'eux à M. le chancelier, pour être par lui, sur les ordres qu'il reçoit du roi réglé tout ce qu'il appartiendra par rapport à la suppression, confiscation, permission, vente ou débit de tous lesdits *livres* & ouvrages. Il n'y a que les libraires qui peuvent faire le commerce des *livres*; mais les particuliers peuvent disposer de leurs livres, cabinets & bibliothéques.

LIVRE : les *livres*, dans le commerce, sont tous les regîtres sur lesquels les marchands, négocians, banquiers, &c. écrivent en détail & en gros toutes les affaires de leur négoce, & même leurs affaires domestiques qui y ont rapport. Les marchands ne peuvent se passer de *livres* : ils sont même obligés d'en avoir par les ordonnances. Ils les tiennent ou *en parties doubles* ou *en parties simples*. Les marchands qui font peu d'affaires n'en ont qu'en *parties simples* ; mais les gros négocians tiennent leurs *livres en parties doubles*. On croit que ce sont les Italiens, particuliérement les Vénitiens, Génois & Florentins, qui ont appris aux autres nations à tenir les *livres en parties doubles*.

Les trois principaux *livres* pour les *parties doubles*, sont le *mémo-*

rial, aussi nommé *brouillon*; le *journal* & le *grand livre*, appellé aussi *livre d'extrait*, ou *livre de raison*. Outre ces trois *livres* dont on ne peut se passer, il y a le *livre de caisse & de bordereaux*, celui des *factures*, celui des *comptes courans*, celui des *commissions*, *ordres* ou *avis*, celui des *acceptations* ou des *traites*, celui des *remises*, celui des *dépenses*, celui des *copies de lettres*, celui des *ports de lettres*, celui des *vaisseaux*, celui des *ouvriers*.

Le *livre mémorial* est celui où toutes les affaires de négoce se trouvent confusément, & pour ainsi dire, brouillées ensemble, d'où il est appellé *brouillon*. C'est ce *livre* d'où l'on tire tout ce qui compose les autres. Aussi doit-il être exact & net, à cause des contestations qui peuvent survenir pour cause de commerce. Il y en a qui divisent ce *livre* en quatre autres, qui sont le *livre d'achat*, le *livre de vente*, le *livre de caisse* & le *livre de notes*.... Le *journal* est celui où l'on écrit jour par jour toutes les affaires, à mesure qu'elles se font; & c'est de ce *livre* dont parle l'ordonnance du mois de Mars 1673, lorsqu'il est dit, *tit.* 3. *art.* 1, 3 & 5 que les négocians & marchands, tant en gros qu'en détail, auront un *livre* qui contiendra tout leur négoce, leurs lettres de change, leurs dettes actives & passives ... Le *grand livre* est le plus grand de tous ceux dont se servent les négocians. On l'appelle encore *livre d'extrait* & de *raison*. *Livre d'extrait* parce qu'on y porte tous les articles extraits du *journal*; & *livre de raison*, parce qu'il rend raison à celui qui le tient de toutes les affaires; c'est un énorme volume *in-folio* dont chaque page est réglée à six lignes, deux du côté de la marge, quatre du côté des sommes. C'est sur ce *livre* qu'on forme tous les comptes en débit & en crédit, dont on trouve les débits dans le *journal*. Pour faciliter l'usage du *grand livre*, on fait un *livre d'alphabet*, mais qui n'est guères nécessaire que pour les gros marchands; car pour ceux qui ne font qu'un négoce médiocre, il leur suffit d'une simple table sur les deux premiers feuillets du *grand livre*; c'est aussi ce qu'il faut observer dans tous les autres *livres* dont on se sert dans le commerce..... Le *livre de caisse* est celui qui contient, en débit & crédit, tout ce qui entre d'argent dans la caisse d'un négociant, & tout ce qui en sort : on le nomme aussi *livre de bordereaux*, parce que les espéces des monnoies qui sont entrées dans la caisse, ou qui en sont sorties, y sont détaillées par bordereaux .... Le *livre des échéances*, nommé aussi le *livre* des payemens & des mois, est celui sur lequel on écrit toutes les sommes que l'on a à payer ou à recevoir, soit par lettres de change, billets, marchandises ou autrement..... Le *livre des numeros* contient toutes les marchandises qui entrent dans un magasin, qui en sortent ou qui y restent.... Le *livre des factures* contient celles des marchandises que l'on achete & que l'on envoie pour le compte d'autrui.... Le *livre des comptes courans* qui se tient en débit & crédit, comme le *grand livre*, sert à dresser les comptes qui sont envoyés aux correspondans pour les régler de concert avec eux, avant que de les solder sur le *grand livre*; & ce *livre* est un double des comptes courans qu'on garde pour y recourir en cas de nécessité.... Le *livre des commissions*, *ordres* ou *avis*, est celui où l'on écrit toutes les commissions, ordres & avis que l'on reçoit des correspondans.... Le *livre des acceptations*, ou *des trai-*

tes, eſt celui où l'on enregître toutes les lettres de change que les correſpondans marquent par leurs lettres miſſives ou d'avis qu'ils ont tirées... Le *livre des remiſes* ſert à enrégiſtrer toutes les lettres de change, à meſure que les correſpondans les remettent pour en exiger le payement.... Le *livre de dépenſe* eſt pour mettre le détail de toutes les petites dépenſes qui ſe font, ſoit pour le ménage, ſoit pour le commerce, dont, au bout de chaque mois, on fait un total pour en former un article ſur le *mémorial*, ou *journal*.... Le *livre des copies de lettres* concerne celles d'affaires qu'on écrit à ſes correſpondans, afin de ſçavoir dans le beſoin, & ce qu'on leur a écrit, & les ordres qu'on leur a donnés... Le *livre des ports de lettres* eſt celui ſur lequel on ouvre des comptes particuliers à chacun de ſes correſpondans pour des ports de lettre qu'on a payés pour eux, & que l'on ſolde enſuite, afin d'en porter le total à leur débit.... Le *livre des vaiſſeaux* ſe tient en débit & crédit, en donnant un compte à chaque vaiſſeau. Dans le *débit* ſe mettent les frais d'avitaillement, &c. & dans le créditce que le vaiſſeau a produit, ſoit pour fret ou autrement. Ce *livre* n'eſt en uſage que pour ceux qui font le commerce de mer en ſociété ou ſeuls... Le *livre des ouvriers* eſt pour les marchands qui font fabriquer des étoffes ou autres marchandiſes. Ce *livre* ſe tient en *debit* & en *crédit* pour chaque ouvrier que l'on fait travailler. Dans le *débit* on met les matieres qu'on leur donne à fabriquer, & dans le *crédit* les ouvrages qu'ils rapportent après les avoir fabriquées.

Dans les villes où il y a des banques publiques ouvertes, on a beſoin d'un *livre de banque*. Les marchands, ſur ce *livre* qui ſe tient en *débit* & en *crédit*, mettent les ſommes que leur paye ou que leur doit la *banque*. Par ce ſecours ils ſont en état de ſçavoir, en très-peu de tems, comment ils ſont avec la *banque*, c'eſt-à-dire, quels fonds ils peuvent y avoir.

Tous ces *livres* ou *écritures*, plus ou moins néceſſaires aux négocians & marchands, ſuivant qu'ils font plus ou moins de négoce, ſe tiennent preſque de la même maniere pour le fond dans les principales villes de commerce de l'Europe, mais non quant aux monnoies, chacun ſe réglant à cet égard ſur celles qui ont cours dans les états où ils ſe trouvent établis. En France les *livres* des marchands & banquiers ſe tiennent par livres, ſols & deniers tournois, la *livre* valant vingt ſols, & le ſol douze deniers.... A Strasbourg en fleurine, creutzers & pennins, monnoie d'Alſace.... En Angleterre, Ecoſſe & Irlande, par livres, ſols & deniers ſterling... En Hollande, Flandre, Zelande & Brabant, par livres, ſols & deniers de gros, ou par florins, patars & pennins.... A Madrid, Cadix, Seville, & toute l'Eſpagne, par maravedis, ou par réaux de plate, & piéces de huit.... A Boulogne, en Italie, par livres, ſols & deniers.... A Genes, par livres, ſols & deniers. A Bergame, de même.... A Livourne, de même.... A Florence, par écus, ſols & deniers d'or... A Lisbonne, par raies.... A Hambourg, par marcs, ſols & deniers lubs, ou comme en Hollande..... A Dantzick, & toute la Pologne, par richedales, grochs & deniers ou par florins, gros ou deniers, par livres, gros & deniers.... A Francfort, Nuremberg, & preſque toute l'Allemagne, par florins, creutzers & pennings, ou phenings courans; & à Francfort, encore par

florins de change.... A Augsbourg, en talers & en creutzers. . . . A Geneve & en Savoie, par livres, sols & deniers, ou par florins..... A Messine, Palerme & toute la Sicile, par onces, taris, grains & picolis.... A Venise, par ducats, courans, ou par livres, sols & deniers de gros, ou par ducats & gros de banque.... A Milan, par livres, sols & deniers.... A Rome, par livres, sols & deniers d'or d'estampes.. A Lucques, en livres, sols & deniers, & en écus de sept livres dix sols.... A Ancone, en écus, sols & deniers..... A Nove, en écus, sols & deniers d'or de marc.... A Malte, en tarins, carlins & grains. En Suisse, en florins, creutzers & pennins.... En Moscovie, en roupies, altins, grifs ou grives. . . . En Danemarck, en richedales, en hors & en schelings.... En Suéde, en dalles d'argent & en dalles de cuivre.... A Berlin, & dans tous les états du roi de Prusse, en richedales, en grochs ou florins.... En Hongrie, en hongres & demi-hongres d'or. Enfin dans les Echelles du Levant, & dans tous les états du grand seigneur, en piastres, en bouquets & en aspres.

LIVRES DE BORD : on appelle ainsi les regîtres que les capitaines ou les maîtres des vaisseaux marchands tiennent ou font tenir par leur écrivain, où sont enregistrés le chargement du vaisseau, la qualité, la quantité, la destination & autres circonstances des marchandises qui composent leur cargaison. Les connoissemens & autres semblables papiers & expéditions forment, avec ce regître, ce qu'on appelle les écritures d'un navire marchand.

LIVRE, poids d'une certaine proportion qui sert à juger de la pesanteur des corps graves. La *livre*, à Paris, est de seize onces. Elle se divise en deux manieres ; la premiere se fait en deux marcs, chaque marc en huit onces, chaque once en huit gros, chaque gros en trois deniers, chaque denier en vingt-quatre grains, & chaque grain pese environ un grain de bled. On se sert de ces poids de marc pour peser l'or, l'argent, & les choses précieuses. La seconde division se fait en deux demi-livres, la demi-livre en deux quarterons, le quarteron en deux demi-quarterons, & le demi-quarteron en deux onces, & l'once en deux demi-onces. On emploie ces poids, qui sont les poids ordinaires, pour peser les marchandises qui ne sont pas d'un prix si considérable. Les poids de marc sont ordinairement de cuivre : les poids ordinaires, de fer ou de plomb.

A Lyon, la *livre* de poids de ville est de quatorze onces, & les cent *livres* de Lyon font à Paris quatre-vingt-six *livres*. Outre cette *livre* de poids de ville, il y en a une autre dont on se sert pour peser les soies : elle est de quinze onces, ce qui est une once moins que celle de Paris, & une once de plus que celle du poids de ville. . . . . . A Toulouse, & dans le haut Languedoc, la *livre* est de treize onces & demie ou environ, poids de Paris, de maniere que cent *livres* de Toulouse font quatre-vingt-quatre *livres* trois quarts de Paris, & cent *livres* de Paris font à Toulouse cent dix-huit *livres*. . . . A Marseille & dans toute la Provence, la *livre* est de treize onces ou environ, poids de Paris, ensorte que cent *livres* de Marseille font à Paris quatre-vingt-une *livre*, & cent *livres* de Paris font à Marseille cent vingt-trois *livres* & demie.... A Rouen, la *livre* du poids de vicomté est de seize onces & demie six cinquiémes. Les cent *livres* de Rouen font à Paris cent quatre *livres*, & les

cent *livres* de Paris font à Rouen quatre-vingt seize *livres* deux onces & demie. Pour les marchandises qui se vendent & qu'on achete à Rouen, dont le poids est au-dessous de treize *livres*, l'on ne se sert point du poids de vicomté, mais de celui de Paris, dont la *livre* est de seize onces, comme on l'a dit ci-dessus. A Strasbourg, à Besançon, à Amsterdam, la livre est égale à celle de Paris. A Geneve la livre est de dix-sept onces. Les cent livres de Geneve font à Paris cent douze livres, & les cent livres de Paris font à Geneve quatre-vingt-neuf livres... Cent livres de Londres font quatre-vingt-onze livres de Paris..... Cent livres d'Anvers font quatre-vingt-huit livres de Paris, & cent livres de Paris font à Anvers cent treize livres & demie.... Cent livres de Venise, font à Paris cinquante-cinq livres, & cent livres de Paris font à Venise cent quatre-vingt-une livres trois quarts...... Cent livres de Milan font à Paris cinquante-neuf livres, & cent livres de Paris font à Milan cent soixante-neuf livres & demie.... Cent livres de Messine font à Paris soixante-une livres, & cent livres de Paris font à Messine cent soixante-trois livres trois quarts.... Cent livres de Boulogne, de Turin & de Modene, font à Paris soixante-six livres, & cent livres de Paris font, dans ces pays-là, cent cinquante-une livre & demie.... Cent livres de Valence & de Sarragosse, font à Paris soixante trois livres, & cent livres de Paris font, dans ces pays-là, cent cinquante-huit livres & demie..... Cent livres de Genes & de Tortose font à Paris soixante-deux livres, & cent livres de Paris font, dans ces pays-là, cent soixante-une livres un quart.... Cent livres de Nuremberg, de Francfort, de Basle & de Berne, font à Paris cent deux livres, & cent livres de Paris y font quatre-vingt-dix-huit livres.. Cent livres de Lisbonne font à Paris quatre-vingt-sept livres huit onces & un peu plus, & cent livres de Paris y font cent quatorze livres huit onces un peu moins.

Comme Lyon & Rouen sont, aussi bien que Paris, les deux principales villes de commerce de France, voici la proportion qui se trouve entre les poids de ces deux endroits & ceux des autres villes du royaume, même des pays étrangers.

Cent livres de Lyon font à Avignon, à Toulouse & à Montpellier cent quatre livres, & cent livres d'Avignon & des deux autres font à Lyon quatre-vingt seize livres, la livre de ces villes ne faisant à Lyon que quinze onces..... Cent livres de Lyon font à Rouen quatre-vingt-cinq livres, & cent livres de Rouen font à Lyon cent vingt livres, la livre de Lyon ne faisant à Rouen que treize onces, & celle de Rouen faisant à Lyon une livre trois onces.... Cent livres de Lyon font à Marseille cent six livres, & cent livres de Marseille font à Lyon quatre-vingt-quatorze livres, la livre de Marseille ne faisant, à Lyon, que quinze onces.... Cent livres de Lyon font à Londres quatre-vingt quatorze livres & demie, & cent livres de Londres font à Lyon cent six livres.... Cent livres de Lyon font à Anvers quatre-vingt-dix-huit livres, & cent livres d'Anvers font à Lyon cent deux livres.... Cent livres de Lyon font à Venise cent cinquante-huit livres & demie, & cent livres de Venise font à Lyon soixante-trois livres.... Cent livres de Lyon, à Florence, à Livourne & à Pise font cent trente-une livres & demie, & cent livres de ces villes font à Lyon soixante-seize livres..... Cent livres de Lyon font à Naples & à Bergame

cent quarante-ſept livres, & cent livres de ces villes font à Lyon ſoixante-huit livres. . . . . Cent livres de Lyon font à Turin, à Modene, à Boulogne, à Raconis & à Reggio, cent trente livres, & cent livres de ces pays font à Lyon ſoixante-dix-ſept livres.... Cent livres de Lyon font à Milan cent quarante-cinq livres, & cent livres de Milan font à Lyon ſoixante-neuf livres, la livre de Milan ne faiſant qu'onze onces. . . . Cent livres de Lyon font à Meſſine cent quarante une livres, & cent livres de Meſſine font à Lyon ſoixante-onze livres, la livre de Meſſine ne faiſant à Lyon qu'onze onces. . . . . Cent livres de Lyon, à Geneve, à Tortoſe, font cent trente-neuf livres, & cent livres de ces villes font à Lyon ſoixante-douze livres, la livre de ces villes ne faiſant à Lyon qu'onze onces trois quarts.... Cent livres de Lyon, font à Geneve ſoixante dix-ſept livres, & cent livres de Geneve font à Lyon cent trente livres, la livre de Geneve faiſant à Lyon une livre cinq onces.... Cent livres de Lyon à Francfort, Nuremberg, Baſle & Berne, font quatre-vingt quatre livres & demie, & cent livres de ces villes font à Lyon cent dix-huit livres, la livre de Francfort n'étant à Lyon qu'une livre trois onces.... Cent livres de Lyon, font à Valence, à Sarragoſſe, cent trente-cinq livres, & cent livres de ces villes font à Lyon ſoixante-quatorze livres, la livre de Valence & des autres ne faiſant qu'à Lyon douze onces.

Cent livres de Rouen, font à Toulouſe, à Montpellier & à Avignon cent vingt-cinq livres, & cent livres d'Avignon & des autres font à Rouen quatre-vingt livres, la livre d'Avignon, &c. ne faiſant à Rouen que douze onces trois quarts. Cent livres de Rouen font à Londres cent treize livres & demie, & cent livres de Londres font à Rouen quatre-vingt-huit livres, la livre de Londres ne faiſant à Rouen que quatorze onces. . . . Cent livres de Rouen, font à Anvers cent dix-ſept livres & demie, & cent livres d'Anvers font à Rouen quatre-vingt-cinq livres, la livre d'Anvers ne faiſant à Rouen que treize onces... Cent livres de Rouen font à Veniſe cent quatre-vingt-huit livres & demie, & cent livres de Veniſe font à Rouen quarante-cinq livres, la livre de Veniſe ne faiſant à Rouen que huit onces & demie, & deux cinquiemes d'once. . . . Cent livres de Rouen font à Florence, à Ligourne & à Piſe, cent cinquante-ſix livres, & cent livres de Florence, &c. font à Rouen ſoixante-quatre livres, la livre de Florence, &c. ne faiſant à Rouen que dix onces..... Cent livres de Rouen font à Naples, à Bergame & en Calabre cent ſoixante-quinze livres & demie, & cent livres de Naples, &c. font à Rouen cinquante-ſept livres, la livre de Naples & des autres, ne faiſant à Rouen que neuf onces..... Cent livres de Rouen font à Turin, à Modene, à Boulogne, à Raconis, à Reggio, cent cinquante-ſept livres & demie, & cent livres de Turin, &c. font à Rouen ſoixante-trois livres & demie, la livre de Turin, &c. ne faiſant à Rouen, que dix onces un quart...Cent livres de Rouen font à Milan cent ſoixante-douze livres & demie, & cent livres de Milan font à Rouen cinquante-huit livres, la livre de Milan ne faiſant à Rouen, que neuf onces & un quart... Cent livres de Rouen font à Meſſine cent ſoixante-neuf livres & demie, & cent livres de Meſſine font à Rouen cinquante-neuf livres, la livre de Meſſine ne faiſant à Rouen que neuf onces & demie.... Cent livres de Rouen

font à Genes, & à Tortose, cent soixante-six livres & demie, & cent livres de Genes & de Tortose font à Rouen soixante livres, la livre de Genes & de Tortose ne faisant, à Rouen, que neuf onces & demie.... Cent livres de Rouen font à Geneve quatre-vingt-douze livres & demie, & cent livres de Geneve font à Rouen cent huit livres, la livre de Geneve faisant à Rouen une livre une once & un quart d'once..... Cent livres de Rouen font, à Francfort, à Nuremberg, à Basle & à Berne, cent deux livres, & cent livres de Francfort, &c. font à Rouen quatre-vingt-dix-huit livres, la livre de Francfort, &c. faisant à Rouen quinze onces & demie.... Cent livres de Rouen font à Valence & à Sarragosse cent soixante-trois livres trois quarts, & cent livres de Valence & de Sarragosse font à Rouen soixante-une livres, la livre de Valence & de Sarragosse étant à Rouen de neuf onces trois quarts.

La livre de la Chine, comme celle de France, a seize onces. Le poids d'Angleterre se nomme *livre*, ainsi qu'en France. Tous les poids y sont étalonnés sur les étalons ou matrices qui sont gardés dans l'échiquier par l'officier appellé *clerc* ou *controlleur du marché*. Les Anglois ont deux sortes de poids, dont les étalons se conservent dans cet échiquier. Le *poids de Troye*, & *celui d'avoir-du-poids*; le poids ou livre de poids de Troye, n'est que de douze onces; c'est à ce poids que se pesent les perles, les pierreries, l'or, l'argent, le pain, & toutes sortes de bleds & de graines. Chaque once est de vingt deniers, & chaque denier de vingt-quatre grains, ensorte que quatre cents quatre-vingt grains font une once, & cinq mille sept cents soixante grains, une livre : c'est aussi de ce poids que les apothicaires se servent; mais ils le divisent autrement.... La *livre d'avoir-du-poids* est de quatre onces plus forte que celle du *poids de Troye*; mais aussi il s'en faut quarante-deux grains que l'once *d'avoir-du-poids* ne soit aussi pesante que celle *du poids de Troye*, ce qui revient, à-peu-près, à un douzieme. C'est à la livre *d'avoir-du-poids*, que se pesent toutes les marchandises grossieres & de volume, comme chair, beurre, fromage, fer, chanvre, filasse, suif, cire, plomb, acier, &c. Cent douze livres *d'avoir-du-poids* font le hundret ou quintal.

LIVRE, POIRE DE LIVRE, nommée par quelques-uns *gros rateau gris*, par d'autres *poire d'amour*; est un fruit peu long pour sa grosseur, dont la peau est assez dure, le coloris d'un roux fort obscur, la queue courte, & l'œil fort enfoncé, dont on fait une belle & bonne compote, de quelque maniere qu'on la fasse cuire, soit dans la cloche, soit sous la cendre, soit autrement.

LIVRÉE : les marchands de toile donnent ce nom à un fil de soie d'une certaine couleur, attaché à la lisiere des batistes & linons, du côté du chef. C'est dans ce fil qu'est passé le petit morceau de parchemin quarré sur lequel est écrit le numero de la piece.

LIVRÉE DE TERRE, *en terme de coutume*, est un fonds qui produit une livre de rente.

LIVRER *le cerf aux chiens*, en terme de chasse, c'est mettre les chiens après.

LIVRET, *en terme d'arithmétique*, est un quarré qui en renferme plusieurs autres qui contiennent les multiplications des nombres simples, l'un par l'autre jusqu'à dix. On la nomme la *table de Pythagore*, ou la *table de multiplication*.

LIZARDES : ce sont des toiles qui se fabriquent au Caire & à Alep. Dans ce dernier endroit on les nomme *lizales* ; elles sont une partie du commerce des Européens.

LIZER : c'est, *dans les manufactures de drap*, tirer une piéce par les lisieres sur sa largeur, afin de la bien étendre pour en ôter les ribaudures & anguilles qui sont des espéces de faux plis ou bourlets qui s'y sont formés en la faisant fouler, causés par la force des maillets ou pilons qui sont tombés dessus. On retire aussi plusieurs fois la piéce de la pile pour la *lizer*, afin qu'elle se puisse fouler uniment sans se dégrader, & prendre sa largeur comme il faut.

LIZIERE. Voyez *lisiere*.

LLAMAS, est un animal du Pérou, petit chameau ou mouton qui porte jusqu'à cent pesant, marche la tête levée, & avec une espéce de gravité, mais jamais la nuit. Il mange peu & ne boit jamais. Sa nourriture est une sorte de jonc très-fin, nommé *ycho*, fort estimé dans cette partie de l'Amérique où se trouvent les *llamas*, à cause du grand usage, dont cette herbe est dans les mines de vif-argent où elle tient lieu de bois pour la fonte du minéral. Les *llamas* sont si dociles & si faciles à dresser, que quand on les charge, & qu'ils ont coutume de porter leurs charges en certains endroits, ils y vont sans conducteurs, & étant déchargés, reviennent aussi tous seuls retrouver leur maître. Ils sont couverts d'une laine d'une odeur forte & désagréable qu'on mêle avec celle de vigogne, à laquelle elle est très-inférieure. Cette laine est longue, assez fine, mêlée de blanc, de roux & de gris. On l'emploie, à-peu-près, dans les mêmes étoffes & manufactures que les laines de vigogne.

LO, sorte de gaze qui se fabrique à Canton dans la Chine. Il y en a de trois sortes qui diminuent par degrés de longueur & de largeur.

LOCAL, qui appartient à un lieu. Une *coutume locale* est celle qui ne s'observe que dans l'endroit qui lui est propre : un *droit local* est un droit qui se paye à l'entrée de certaines villes, ou de certains territoires, ou à certains passages ou ponts. Il y a beaucoup de ces droits locaux sur la riviere de Loire.

LOCATAIRE, c'est celui qui prend une maison entiere ou une partie de maison à loyer. Un principal *locataire* est celui qui loue toute une maison, & reloue à d'autres particuliers des chambres ou des appartemens.

LOCHE, c'est un petit poisson de la taille d'un éperlan, qu'on trouve dans les petites rivieres & dans les ruisseaux. Il se plaît parmi les herbes & la bourbe. La *loche* est fort vive & fort délicate. Le meilleur tems pour la manger, est le mois d'Avril & de Mai. On l'apprête, en cuisine, comme l'éperlan. Voyez *Eperlan*.

LOCMAN, c'est un pilote établi dans les ports & aux embouchures des rivieres pour conduire les vaisseaux en sûreté, soit en entrant, soit en sortant par les passages difficiles. Voyez *Lamaneur*.

LOCQUETS : on donne ce nom, dans la Normandie, à la laine que l'on coupe de dessus les cuisses. Elle est la plus grasse & la plus estimée de toutes. On s'en sert pour faire des matelas, & dans la fabrique des drogues de Rouen, pour en faire la trême.

LOCRENAN, grosse toile de chanvre écru qui tire son nom du lieu où elle se fabrique, appellé *locrenan*, en basse Bretagne. Les piéces de ces toiles sont de trente

aunes, meſure de Paris. On s'en ſert à faire des voiles pour les grandes, petites barques ou chaloupes qui vont à la pêche de la morue. Les Anglois, en tems de paix, en tirent conſidérablement ; les Eſpagnols & les Baïonnois en tirent auſſi beaucoup, & l'appellent *toile d'Olonne*, quoiqu'il ne s'en fabrique point en Poitou, au moins qui ſoit de cette qualité. On fabrique auſſi, en baſſe Bretagne, vers Quimpercorentin, une eſpéce de toile toute pareille aux locrenans. Comme elle eſt deſtinée au même uſage, on lui donne auſſi le nom de *Locrenan*, quoiqu'elle n'y ſoit pas fabriquée.

LODIER, c'eſt une groſſe couverture piquée, remplie de laine ou de ploc, entre deux toiles ou deux étoffes.

LODS ET VENTES : on appelle ainſi, en juriſprudence le droit que le ſeigneur peut exiger de ceux qui acquierent des héritages roturiers ſitués dans ſa ſeigneurie & mouvans de lui. Ce droit n'eſt pas uniforme dans le royaume. Voyez la *Juriſprudence actuelle* de M. Deniſart, *tome II*, *page* 41.

LOGE ; c'eſt le nom qu'on donne, à Lyon & à Marſeille, à un certain lieu dans les places ou bourſes, où les marchands ſe trouvent à certaines heures du jour pour traiter des affaires de leur négoce. On ne ſouffre point dans ces *loges* les marchands qui ont fait faillite . . . *Loge* eſt auſſi un bureau général, établi en quelques villes des Indes pour chaque nation de l'Europe ; & dans les foires on nomme *loge*, les boutiques occupées par les marchands.

LOIR, rat ſauvage ſemblable au domeſtique, griſâtre, dont le poil eſt plus long, la queue moins longue & plus velue en deux endroits. Ces animaux ſont préjudiciables aux fruits des jardins, & ſur-tout aux abricots, aux pêches & aux bons raiſins expoſés le long des murs. On ne les voit que le ſoir bien tard, & il faut leur tendre des piéges pour arrêter le cours des ravages qu'ils font le long des eſpaliers.

L O I, *en terme de monnoie*, ſignifie le titre, le fin ou la bonté intérieure des eſpéces.

LOIX : nous avons, en France, quatre différentes eſpéces de *loix*, les *ordonnances*, les *coutumes* qui ſont nos *loix propres* ; ce que nous obſervons du droit romain & le droit canonique. Ces quatre ſortes de *loix* réglent les conteſtations qui s'élevent entre les citoyens, mais leur autorité eſt bien différente. Les *ordonnances* en ont une univerſelle dans tous les royaumes, quand elles ont été enregiſtrées & promulguées ſuivant l'uſage. Il y en a quelques-unes, dont les diſpoſitions regardent quelques provinces. Les *coutumes* ont leur autorité particuliere, & chacune eſt bornée dans l'étendue de la province ou du lieu où elle s'obſerve. Pour le *droit romain*, il eſt obſervé comme coutume en pluſieurs provinces, & il y tient lieu de *loi* ſur pluſieurs matieres. Il s'étend auſſi à toutes les provinces, non pas préciſément parce que ſes déciſions ſont écrites dans le *droit romain* qui ne fait *loi* pour nous, qu'autant qu'il plaît au prince, mais parce qu'elles ſont fondées ſur la juſtice & la raiſon qui ſont les baſes de la *loi* univerſelle. Pour le *droit canonique*, il contient un très-grand nombre de régles. On obſerve tous les canons qui regardent la foi & les mœurs, tirés de l'écriture, des conciles & des peres, les conſtitutions qui regardent la police eccléſiaſtique, & qui ne ſont pas contraires au droit & aux libertés de l'égliſe gallicane.

LOMBARD, ancien peuple d'Allemagne qui vint s'établir en Italie, ſous la décadence de l'empire Romain. En France on a long-tems donné le nom de *Lombards* a des marchands Italiens qui venoient y trafiquer, particulierement aux Génois & aux Vénitiens. Il y a, à Paris, une rue, où la plûpart tenoient leurs comptoirs de banque, le négoce d'argent étant le plus conſidérable qu'ils fiſſent; cette rue porte encore leur nom. Dans la ſuite, le nom de *Lombard* devint injurieux, il ne ſignifia plus qu'un marchand qui faiſoit un *commerce uſuraire*.... La place de change d'Amſterdam conſerve encore le nom de *place Lombarde*, comme pour perpetuer le ſouvenir du grand commerce que les marchands *Lombards* y ont long-tems exercé.... Il y a, dans cette même ville, la *maiſon des Lombards*, où tous ceux qui ſont preſſés d'argent en peuvent trouver à emprunter ſur des effets qu'ils laiſſent pour gages. On y reçoit des joyaux, des bagues, des montres, des meubles, enfin de tout, juſques à des chemiſes, & autres menues hardes ſur leſquels on prête de l'argent. Il y a, dans les *Lombards*, des receveurs & des eſtimateurs. Les *eſtimateurs* eſtiment la valeur du gage qu'on porte, à-peu-près, à ſon juſte prix; mais on ne donne deſſus que les deux tiers, comme deux cens florins, ſur un gage de trois cens florins, l'on délivre en même tems un billet qui porte l'intérêt qu'on en doit payer & le tems auquel le gage doit ſe retirer. Quand ce tems eſt paſſé, le gage eſt vendu au plus offrant & dernier enchériſſeur; & le ſurplus (le prêt & l'intérêt préalablement pris) eſt rendu au propriétaire. Le moindre intérêt que l'on paye à cette *maiſon des Lombards*, eſt de ſix pour cent par an; & plus le gage eſt de moindre valeur, plus l'intérêt eſt grand, enſorte qu'il va quelquefois juſqu'à vingt pour cent. Dans les papeteries, & dans le commerce de papier, on donne le nom de *Lombard* à une des moyennes ſortes de papier propre à l'impreſſion. Voyez *Papier*.

LONCLOATH: ce ſont des toiles de coton blanches ou bleues qu'on tire de la côte de Coromandel, & que les Anglois & les Hollandois achetent pour envoyer à Manille. Elles ſont ordinairement ſoixante douze cobres de longueur, ſur deux cobres & un quart de large. Le cobre fait dix-ſept pouces & demi de France.

LONDRES & LONDRINS, draps qui ont pris leur nom de la ville de Londres en Angleterre, parce qu'apparemment les Anglois qui étoient en poſſeſſion, avant les François, du commerce de la draperie du Levant, faiſoient fabriquer chez eux ces ſortes de draps, pour les y envoyer. Aujourd'hui ces draps ſe fabriquent en Dauphiné, en Provence & en Languedoc, & ce ſont les François qui en font le commerce. Ces draps ſe diſtinguent en *londres larges* & en *londres*. Les *londres larges* ſont fabriqués avec le refleuret de la laine du Languedoc, bas Dauphiné, Gandie, Rouſſillon, grand Albarazin, & autres de pareille qualité. Ils ont deux mille quatre cents fils en chaîne, & ſont faits dans des rots de deux aunes un huit pour revenir au retour du foulon à la largeur d'une aune un quart entre les liſieres. Ces mots *londres larges* ſont marqués au chef & premier bout de chaque piéce.

Les draps appellés ſimplement *londres* ſont fabriqués avec le fleuret de la laine de Languedoc, bas Dauphiné, Rouſſillon, Gandie, petit Albaraſin, ou autre de ſemblable qualité. Leur chaîne doit être com-

posée de deux mille fils & montée dans des rots de deux aunes, pour être au retour du foulon d'une aune & un sixieme de large entre les lisieres. Le mot de *londres* doit être mis au chef & premier bout de chaque piéce.

Les draps nommés *londrins*, qui se fabriquent aussi en France, en Languedoc, en Provence & en Dauphiné, sont comme les *londres* destinés pour les Echelles du Levant. Il y en a aussi de deux sortes, les *londrins premiers*, & les *londrins seconds*. Les *londrins premiers* sont tous fabriqués de laine de Ségovie, tant en trême, qu'en chaîne. La chaîne est composée de trois mille fils, & faite dans des rots de deux aunes, pour revenir, au retour du foulon, à la largeur d'une aune & un quart entre les deux lisieres. Ces mots *londrins premiers* doivent être marqués au chef ou premier bout de chaque piéce.

Les *londrins seconds* sont faits de laine forte ou autre semblable qualité pour la chaîne, & de seconde Ségovie pour la trême. Cette chaîne est composée de deux mille six cens fils au moins, dans des rots de deux aunes moins un seize pour avoir, au retour du foulon, une aune un sixieme de largeur entre les lisieres. Les mots de *londrins seconds* doivent être mis au chef & premier bout de chaque piéce. Voy. le *Réglement concernant les draps* qui se fabriquent pour le Levant, 20 *Novembre* 1708, *art.* 2 & 3.

LONG-COURS, ce sont les voyages que les vaisseaux marchands font au-de-là de la ligne.

LONGE, *en terme de fauconnerie*, est une petite corde qu'on attache au pied de l'oiseau quand il n'est pas assuré.

LONGE, *en cuisine* : la *longe* de bœuf est toute la partie qui est depuis les aloyaux, jusques vers la cuisse qu'on divise en plusieurs morceaux où sont le flanchet & la piéce parée. La *longe de veau* est la partie du veau, depuis les côtes jusqu'à la queue, & où le rognon est attaché. Cette piéce est susceptible de bien des apprêts en cuisine. On la fait cuire à la broche enveloppée de papier. Quand elle est bien cuite, on sert dessous une poivrade, ou si l'on veut, on pique le dessus de petit lard, & on sert avec la même sausse. La *longe de veau* se sert encore en ragoût, à la maréchale, marinée, au court-bouillon, à la crême, &c.

LONGER *un chemin*, en terme de chasse; c'est quand une bête va d'assurance ou qu'elle fuit. Quand elle retourne sur ses voies, cela s'appelle *ruse & retour*.

LONGES, *en terme de carrier*, sont de moyens cordages, avec lesquels les carriers font des anses aux mannes ou panniers d'osier, dont ils se servent pour vuider les trous quand ils ouvrent une nouvelle carriere. C'est à ces *longes* que s'accroche le crochet du cableau.

LONGITUDE : la *longitude* d'une ville est la distance qu'il y a entre le premier méridien, c'est-à-dire, entre le méridien de l'Isle de Fer & le méridien de la ville, dont on cherche la *longitude*, c'est l'arc de l'équateur celeste intercepté entre ces deux méridiens qui détermine les degrés de *longitude*.

LONGUEUR; c'est la dimension des corps considérés dans leur plus longue étendue. La *longueur* des étoffes se mesure du chef à la queue. Pour la *longueur* des étoffes, on doit, dans les manufactures, se conformer aux réglemens.

LONGUIS, sorte de taffetas des Indes à carreaux.

LOOM, c'est une espéce de canard de la Laponie qui ne peut que voler & nager; car il a les pieds

trop courts pour pouvoir marcher.

LOQUET, *en terme de serrurerie*, petit morceau de fer plat, ou battant qui sert à fermer une porte.

LORGNETTE, petite lunette pour voir de près les objets. Voyez *Lunette*.

LORIOT, oiseau qui est le *galbula* des anciens de la grosseur d'un merle, dont le plumage est d'un verd jaunâtre & qui a le chant extrêmement haut & très-varié.

LORMERIE: ce sont tous les différens ouvrages que forgent & vendent les maitres éperonniers, comme mors, épérons, cavessons, étriers, mastigadons. C'est à Paris que se font les plus belles brides & harnois de chevaux. Voyez *Eperonnier*.

LOTE, ou LOTTE, poisson bon & friand, ressemblant assez à la lamproie. Il a la queue faite en maniere d'épée, le corps rond & brun. On l'apprête, dans les cuisines, comme l'anguille. Plusieurs confondent les *lotes* avec les barbotes.

LOTTIER, ou *Trefle sauvage*, plante détersive, apéritive, vulnéraire, qui croît dans les prés & sur les côteaux, d'une odeur agréable, qui séche & mise dans les habits, les préserve des vers.

LOTIR, faire de lots. Les artisans, qui sont en corps de jurande, font *lotir* les marchandises foraines. Les *lottisseurs*, s'il y en a plusieurs, les *lotissent* en autant de lots qu'il y a de maîtres qui en demandent. *Lotir*, *lotisseur* & *lotissage*, sont des termes qui ne sont guères en usage que dans les communautés de Paris. Les corroyeurs ont trois lotisseurs de cuirs, créés par l'édit du mois de Juin 1627, avec attribution de droits à leur profit qu'ils lottissent.

LOUCHET, espéce de hoyau ou de bêche propre pour fouir la terre, qui est plat & tiré en droite ligne, avec son manche qui ressemble à une pelle.

LOUER, c'est donner à ferme des héritages, de quelque nature qu'ils soient, comme terres, vignes, herbages, maisons & autres immeubles. Il se dit aussi des meubles, des voitures, des bestiaux, & encore des personnes & de leur travail. Dans tous ces sens on dit dans le commerce, *louer une boutique*, *louer un magasin*, une échope, une loge pour la foire, &c. A Paris, & dans les grandes villes, les tapissiers & les fripiers *louent* des meubles & des habits; les voituriers, messagers, carossiers, maquignons, les uns un carrosse, les autres un cheval, & les autres une place dans une voiture publique, &c. Les maîtres des communautés des arts & métiers *louent* des compagnons, des garcons & des gens de journée.

LOUIS, monnoie d'or qui a cours en France; l'écu blanc s'appelle aussi *louis blanc*, ou *louis d'argent*. Les premiers *louis d'or* ont été fabriqués sous Louis XIII. Par son édit du dernier Mars 1640, il en ordonna la fabrication à la taille & au modele portés par les ordonnances, pour les écus d'or & au titre des pistoles d'Espagne. Le célebre *Varin*, le plus habile alors des graveurs modernes, en fit les poinçons & les coins. *Sous Louis XIV.* & sous *Louis XV*, le nom de *louis d'or* s'est conservé, mais non leur premiere valeur. Ces espéces ne furent d'abord frappées, que sur le pied de dix livres piéce. En 1648, le peuple les fit valoir douze livres. La reine *Anne* d'Autriche, mere de *Louis XIV*, & régente du royaume, les remit à leur ancien prix, par une déclaration du 20 Mars 1652; & par une autre déclaration

du 8 Avril 1656, elle les fixa à onze livres. Les *louis d'or* demeurerent assez long-tems sur ce pied-là; mais les guerres presque continuelles & les besoins de l'état y apporterent, sous *Louis XIV*, beaucoup de changement. Sous son régne, les *louis d'or* n'ont pas valu au-delà de vingt livres, & au commencement du regne de *Louis XV*, ils ont été poussés jusqu'à trente livres, ensuite jusqu'à trente-six, & même bien au-delà avec cette différence néanmoins, que dans quelqu'une des dernieres fabrications le poids a été augmenté à proportion du prix, ce qui n'avoit été que point ou peu observé dans les augmentations arrivées sous le régne précédent. Les *louis d'or*, tant de l'ancienne fabrication, que de la nouvelle, ont eu leurs diminutions & leurs augmentations. Le prix du *louis* aujourd'hui & depuis bien des années reste à vingt-quatre livres, le *demi-louis*, à douze livres, le double *louis*, à quarante-huit, & le quadruple, à quatre-vingt-seize livres.

Sous *Louis XIII*, l'empreinte d'effigie du *louis* étoit la tête de ce roi, avec son nom, & pour empreinte d'écusson, une croix composée de huit *L* adossées & couronnées avec la légende : *Christus regnat, vincit, imperat.* Sous *Louis XIV* ce revers a été changé autant de fois qu'il y a eu de nouvelles refontes : on a de plus ajoûté un cordon sur la tranche, pour en empêcher l'altération & la rognure. Sous *Louis XV*, l'empreinte de l'écusson des *louis* de vingt-quatre livres est composée de deux écussons couronnés, un aux armes de France, & l'autre à celles de Navarre. Du côté de l'effigie est le buste du roi.

LOUIS-TRIOMPHANT, *en terme de fleuristes*, c'est un œillet cramoisi & blanc, dont la fleur n'est pas bien large, mais la plante porte beaucoup de marcottes. Il est fin, porte graine & ne creve point en lui laissant ses boutons, dit *Morin*.

LOUISE-BONNE, espéce de poire assez approchante du *saint-germain*, & même de la *verte longue d'automne*, mais elle n'est pas tout-à-fait si pointue; il y en a de grosses & de plus longues les unes que les autres. Les plus petites sont les meilleures. Elle a la queue fort courte, un peu charnue & panchée, l'œil petit & à fleur, la peau douce est fort unie, le coloris verdâtre & tiqueté, blanchâtre en mûrissant. Cette poire fournit sur la fin d'Octobre, & une partie de Novembre. Elle a la chair tendre, pleine d'une eau douce & relevée, & ne devient point molle. Elle est bonne à manger crue, & admirable cuite; mais il ne faut pas qu'elle soit arrivée à sa maturité. Le poirier qui donne ce fruit, demande le plein air. Les fonds humides en rendent la poire fort grosse, mais en même tems fort mauvaise, ayant un goût de verd & sauvage.

LOUNG : c'est une drogue dont on se sert pour peindre en jaune, tant à la Chine, Camboya, qu'aux Indes orientales.

LOUP, animal, espéce de chien sauvage, dont le poil est long & un peu rude, tirant sur le gris brun sale, mêlé de blanc, qui habite les bois & les forêts. La femelle se nomme *louve*, les petits *louveteaux* ou *cheaux* en terme de chasseurs : sans compter le *loup-cervier*, il y a deux sortes de *loups*, le *loup-levrier*, qui est très-léger, qui vit des animaux qu'il chasse & qu'il attrape à la course, de la même maniere que le chien, qu'on appellé *lévrier*. La seconde espéce, qui est plus pesante s'appelle *loups*

mâtins, & se repaissent de charogne. L'une & l'autre espéce sont farouches, grands, rablus, ayant une gueule affreuse, fendue presque jusqu'aux oreilles, garnie d'un double rang de dents, accompagnées de longs crocs tranchans comme l'acier; le *loup* ne porte rien à ses *cheaux*, qu'il ne soit saoul, & même il leur ôte la *prébende*, ainsi qu'à la *louve*, qui fait le contraire. La saoulée de cet animal dure huit jours, dit-on. Les seigneurs des villages assemblent leurs paysans, pour aller à la chasse du *loup*, & font un trictrac ou des battées : La chasse du *loup* se fait avec les chiens courans, au commencement de Septembre; on va relever la mue des *loups*, & on fait chasser les chiens courans deux ou trois fois, afin de les mettre en haleine & en curée, parce qu'après cela ils donnent bien plus de plaisir. Comme les *loups* en cette saison ne sont pas si affamés que dans d'autres, ils sont plus aisés à détourner & ne prennent point le change si volontiers, sur-tout ceux qui sont jeunes. C'est en Octobre, Novembre & Décembre, qu'on va guetter le *loup* avec des limiers & des levriers, dans les grands fonds & dans les buissons, ou dans quelques marais, à la queue d'un étang où il y aura des battes de jonc. La piste du *loup* se reconnoît par ses allures ou par ses fuites, ou bien par ses galies ou déchaussures. On les trouve quelquefois jusqu'à son liteau ou sa flatrure; & alors, lorsqu'on est au bois & que le limier a rencontré les lieux ou la voie du *loup*, il faut lui dire, *velci*, *allé*.

Il est important à la chasse du *loup* de sçavoir distinguer le *loup d'avec le grand chien*, le *loup d'avec la louve*, & les *vieux loups d'avec les jeunes*. En hiver, s'il ne gele pas trop fort, & que ce ne soit qu'une gelée blanche, les *loups* font des fouillées ainsi que les autres bêtes, lorsqu'ils passent sur l'herbe, pour peu qu'elle obéisse sous le pied, & que ce soit avant que le soleil soit levé. Il est encore aisé d'en avoir connoissance sur la neige, quand elle est nouvellement tombée, & qu'il ne dégele point, parce qu'alors le pied s'y peut imprimer. On ne connoît bien un *loup* à la trace, lors du dégel, que quand il vient fraîchement de passer, car les voies disparoissent lorsqu'il est passé. Quand il n'a pas gelé & que la terre est découverte, c'est dans les chemins qu'on peut juger de la piste d'un *loup*, parce que le sol en est ferme & que les voies s'effacent dans les terres qui sont molles. En été on connoît le *loup* dans les chemins & les terres labourées; mais il faut que ce soit le matin, lorsque la rosée est tombée sur la terre, & qu'elle a fait de la poussiere une espéce de boue susceptible de la forme du pied du *loup*; & pour lors on en juge aisément.

Pour distinguer les traces d'un vieux *loup* d'avec celle du chien, il faut sçavoir que le premier, quand il va d'assurance, a toujours le pied très-serré, au lieu que celui du chien est toujours fort ouvert. Il a aussi le talon moins gros & moins large que le *loup*, & les deux grands doigts plus gros; mais les ongles du *loup* sont plus gros, & enfoncent plus avant en terre; son talon aussi forme en dessous trois petites fossettes, ce que celui du chien ne fait pas. De plus, le *loup* a plus de poil sous le pied que le chien, & ses allures en sont bien plus longues, mieux réglées & plus assurées. Pour la différence du pied de la *louve* d'avec celui du *loup*, elle consiste en ce que celle-ci est mieux chaussée, & qu'elle a les

ongles moins gros que le *loup* ; pour ce qui eſt du reſte, tout eſt égal. On connoît les *jeunes loups* d'un ou de deux ans (car paſſé cet âge, on les nomme *vieux loups*) aux liaiſons du pied, qui ne ſont point encore ſi fortes que celles des *vieux loups*, ce qui fait que les jeunes vont les pieds plus ouverts. Ils ont des ongles plus petits & plus pointus : leurs allures ne ſont pas ſi réglées ni ſi longues. Les *vieux loups* font leurs nuits ordinairement dans les grandes plaines, & les jeunes autour des villages, & aux environs des ruiſſeaux. Ceux-ci n'ont point les laiſſées ſi dures que les autres. La *louve* jette les ſiennes au milieu du chemin encore toutes molles. Celles d'un vieux *loup* ſont toujours ſur une pierre, une butte, ou un petit buiſſon ; & quand il ſe déchauſſe, il le fait avec plus de violence que la *louve* & que les *jeunes loups*.

Il eſt bon, avant que de commencer la chaſſe du *loup*, d'aller au bois pour détourner le *loup* avec le limier ; mais pour le revoir, on va auparavant à la campagne, parce que les *loups*, ſur-tout en hiver, vont au hazard toute la nuit pour y trouver quelque bête morte, puis on va dans les forts du bois où l'on perce cinq ou ſix buiſſons pour voir s'il ne s'y ſera point repu. S'il fait brouillard, ou s'il fait quelque orage, le *loup* ſe tient plûtôt derriere une haie pour y épier les beſtiaux, que dans les forêts. Quand on le rembuche, il faut flatter le chien, en battant haut & bas. Quand on prend le contre-pied, on lui crie, *tiens à moi*, *velci*, *velci*. Si après avoir quêté le *loup*, on ne le trouve point, il faut conſidérer le pays pour voir de quel côté il pourroit tourner. Souvent il y a des *loups* qui n'arrivent que tard aux bois. Si l'on entend, par le bruit que font les laboureurs ou les bergers qu'il y en a un, s'il ne vient pas à vous, il faut, lorſque vous êtes tombé ſur les voies avec le chien, aller à ces perſonnes, les ſuivre juſqu'à ce que vous ayez trouvé le *loup* entré dans votre quête, ou dans un fort où on le briſe. Après cela on va prendre les grands devants du buiſſon, afin de ne le pas paſſer, car il pourroit être reſté dans le bois pour écouter, ſans être entré dans le fort. Cela fait, on revient où on l'a briſé pour en ſuivre la voie le long du chemin & le rembucher dans le fort pour, après cela prendre encore les devants qu'il faut recommencer par où on les a achevés, afin de changer le vent au limier & lui faciliter le ſentiment. Si le *loup*, par hazard, eſt ſorti, il faut le ſuivre juſqu'à ce qu'on l'ait briſé. On doit être deux à cette chaſſe, pour reconnoître le *loup*, afin que tandis que l'un demêle les voies pour trouver le rembuchement de cet animal, l'autre prenne les grands devants pour reconnoître s'il ne ſort point du buiſſon, afin d'être, par ce moyen, éclairci de tous les rembuchemens.

Outre la maniere de chaſſer les *loups*, on les prend encore autrement : les uns font une grande foſſe, au milieu de laquelle ils attachent un oiſeau, ou quelque autre appât de cette nature. Ils couvrent cette foſſe d'une claie ou d'une trape fort légere qui ne tient que par des pivots au côté de la foſſe & du côté par où entre le *loup*, mais placée d'une maniere que l'animal carnacier venant pour prendre la proie, faſſe tourner cette trape ou cette claie, & tombe dans la foſſe. Cette machine ſe fait ordinairement comme une eſpéce de baſcule qui s'ouvre & ſe ferme. Quand la bête eſt tombée, il n'eſt pas difficile de s'ima-

giner comment cela se peut faire. C'est ordinairement dans les forêts & dans les grands bois où il y a beaucoup de *loup*, qu'on peut se servir d'une fosse avec une trape, & ce n'est que dans les chemins écartés que l'on y réussit le mieux. Cette fosse doit avoir douze pieds de longueur, & depuis six jusqu'à neuf pieds de profondeur, ensorte que les bords en étant escarpés, la bête prise ne puisse remonter.

Pour tromper ces animaux, il faut, sur cette trape, & tout autour, mettre de petites branches feuillues, de maniere qu'elle ne paroisse point, ou bien des feuilles séches. Il y en a qui pour appât mettent une oie ou un mouton en vie, afin d'appeller les *loups* ou autres animaux carnaciers. On met cette oie sur la branche d'un arbre, au pied duquel on auroit fait la fosse, & qui avancera sur la trape, & pour le mouton les quatre pieds directement sur les milieu de cette trape, observant de charger le côté qui ne doit point balancer de quelque chose qui pese à proportion pour tenir la machine en état, de sorte que le *loup* venant à se jetter sur sa proie, il la fasse pencher & tombe dans la fosse. On prend encore les *loups* à l'hameçon.

Pour chasser les *loups* au fusil, soit à la battée ou autrement, il faut, pour les faire lever aisement, prendre un chat, l'écorcher, le vuider & le faire rôtir aussi dans un four, puis le frotter de miel; ensuite, & lorsqu'il est encore chaud, il faut le traîner par les endroits où l'on sçait qu'il y a des *loups*. Ces animaux attirés par cette odeur, suivent les traces de ce chat, & il est alors aisé de les tirer; d'autres, lorsque la terre est couverte de neige s'en vont où ils sçavent qu'il y a des tanieres de *loups*. Ils attachent à une corde le ventricule d'un bouc qu'ils traînent depuis la taniere qu'ils ont trouvé, jusqu'à un arbre proche de leur maison, auquel ils pendent cette charogne avec une double corde; celle qui est la plus grande se tend depuis l'arbre jusqu'à la fenêtre de la maison, & est attachée à des sonnettes qui sonnent, pour peu que le *loup* vienne à la proie & la tire. Si-tôt que ceux qui ont dressé ce piége entendent ce son, ils prennent leur fusil, & de leur fenêtre, ou de leur porte, ils tuent le *loup*; c'est ordinairement la nuit qu'on attrape ces animaux carnaciers; mais il faut qu'il fasse un beau clair de lune, autrement on ne tire qu'à l'aventure.

On prend encore les *loups* avec un piége de fer, appellé *traquenard*. Voyez *ce mot*. Il y a un autre piege fait de deux morceaux de fer longs de deux pouces & demi, larges d'un, & de trois lignes d'épaisseur, ayant à chaque bout deux charnieres percées d'outre en outre, pour y mettre une cheville de fer. On met ces deux morceaux de fer en croix, & on en prend deux autres qui ont cinq pouces de longueur, un de large, & deux lignes d'épaisseur. Il faut qu'il y ait une mortaise à chaque bout, longue d'un pouce, & large environ de quatre lignes. On croise ces deux piéces l'une sur l'autre, avec une cheville de fer. On a ensuite quatre branches de fer longues d'environ dix-huit pouces chacune, épaisses de deux ou trois lignes en quarré, excepté vers la derniere dent où elles doivent avoir cinq à six lignes de largeur, seulement du côté où sont les dents. Ce même bout doit être rond, accompagné d'une charniere simple percée au milieu; & l'autre extrêmité sera faite en maniere de crampon à deux fourchons longs de deux pouces. Tous ces morceaux de fer étant ainsi fabriqués, on les raf-

semble en croix, & observant de mettre ces deux bandes en croix, & le bout de la cheville dans le trou du milieu pour les river, ensorte que les deux morceaux de fer ne remuent point. Quand cela est fait, on prend la fléche qu'on fait entrer par force dans un trou qui est au milieu de la croisée du piége, puis on fait passer le bout dans une des mortaises pour entrer ensuite dans les charnieres des piéces de fer, & où l'on met une cheville de fer qu'il faut river, ensorte que la branche ne puisse se mouvoir librement. On fait la même chose des trois autres branches, observant que les pointes des crampons soient en haut, après quoi on a un piége monté. Reste à présent d'instruire comme il doit être tendu.

Les charognes sont un appât où les *loups* ne manquent pas d'accourir. Il faut s'y transporter avant le soleil couché, avec le piége, une corde grosse comme le petit doigt, longue de deux pieds, un gros piquet, une cheville de fer & un marteau pour les enfoncer fortement en terre. Après avoir observé, à-peu-près, par où le *loup* peut venir à l'appât, on se tire à l'écart environ cinquante ou soixante pas, tirant du côté par où la bête peut approcher, & dans le milieu du sentier ou du chemin, s'il y en a, ou bien dans quelque belle place, on fait une fosse ronde, & de la largeur de tout le piége lorsqu'il est ouvert, ensorte que dans le milieu cette fosse soit profonde d'un demi-pied, & aille en diminuant du côté du bord. Au milieu de cette fosse, on enfonce un piquet rez-de-terre, lequel doit avoir une tête ou un crochet pour attacher la corde qui sera liée à la boucle du piége qui sera tout ouvert dans la fosse, de maniere que cette boucle tienne ferme avec la corde & la tête ou crochet du piquet. On met à cette machine préparée, un morceau de charogne gros comme la tête, & qui soit sans os. On le met sur la fléche le faisant entrer le plus avant qu'on peut & on en frotte la corde & le piquet, cela fait, on prend un autre morceau de cette charogne qu'on lie au bout d'un bâton ou d'une corde pour le trainer bien loin aux environs de la machine, en laisser des traces tout autour en y revenant, afin que les parties qui en exhalent, frappent de plus loin & en plus grande abondance, l'odorat de l'animal. Après avoir ainsi traîné cette charogne, on la pend au premier arbre, & on y met un peu de papier blanc à l'extrémité, afin que le *loup* venant de nuit à l'appât, prenne l'épouvante & n'approche point de la bête morte, mais ayant cherché aux environs, trouve l'appât qui est dans le piége, & n'ayant découvert personne, saute brusquement dessus, si bien que voulant emporter cette charogne, les dents du piége qui se lâcheront le saisissent au corps.

Le grand Camp, ou Kan des Tartares a le plaisir de la chasse au *loup* par le moyen des aigles qui sont instruits.

Le *loup* fournit, pour le commerce deux sortes de marchandises qui sont sa peau & ses dents. Sa peau revêtue de son poil & préparée, s'emploie à faire des housses de chevaux de charroi, & quelquefois des manchons pour les gens de campagne. On en fait aussi des gants de chasse, après avoir fait tomber le poil par le moyen de la chaux & qu'elle a été passée en huile, à la façon du chamois. Ses dents dures & polies font une partie du commerce des marchands merciers-quincailliers qui les vendent, attachées à des manches de bois, aux orfévres, graveurs & doreurs qui s'en

servent à polir leurs ouvrages. On prétend que le boyau du *loup* bien desséché, est un remede spécifique pour guérir de la colique néphrétique, en l'appliquant à nud autour des reins en guise de ceinture.

LOUP-CERVIER. C'est le lynx des anciens & un animal sauvage & très-farouche, un peu plus grand que le renard. Il a les yeux étincellans, la vue admirable, l'air gai, les oreilles courtes, garnies en haut d'un toupet de poil noir, la barbe comme celle du chat, les pieds fort velus, divisés comme ceux du lion ou du tigre, le dos roux marqué de tache noires, le ventre & le dedans des jambes d'un gris cendré, marquetés de mêmes taches, mais plus grandes & plus écartées, chaque poil, dans sa longueur, de trois couleurs a la racine d'un gris brun, la partie du milieu tirant sur le roux & l'extrémité blanche. Il y a des *loups-cerviers* de différentes espéces & de différentes couleurs suivant les pays où ils se trouvent. Ces animaux habitent pour l'ordinaire les montagnes couvertes de bois où ils ne se repaissent que de bêtes sauvages qu'ils y surprennent, sur-tout du *cerf* sur lequel ils s'élancent à corps perdu, d'où il y a de l'apparence qu'ils ont pris leur nom de *loup-cervier.* Ils fournissent pour le commerce de la pelleterie une peau très-précieuse, qui, bien apprêtée avec tout son poil, s'emploie à diverses sortes de fourrures : on en fait des manchons très-beaux, on en double des vestes. Les peaux des *loups-cerviers* du Levant, nous viennent de Natolie, par la voie de Marseille. Les Anglois, les Hollandois & les Hambourgeois nous en apportent aussi de la Sibérie, province de la Moscovie, qui fournit les plus belles fourrures que que nous ayons en France.

LOUP-MARIN, animal amphibie qui a la tête semblable au *loup*, suivant quelques-uns, ou à celle du chien, ou à celle du veau, suivant d'autres ; ce qui fait qu'il est appellé *veau marin* par des naturalistes. Son huile sert à brûler, & à tous les autres usages où l'on emploie les huiles de poisson. Ses dents sont une espéce d'ivoire qui sert aux usages de tableterie, & sa peau a un poil fort ras. Les bahutiers l'emploient pour couvrir des coffres de campagne.

LOUP, espéce de masque de velours noir, ordinairement doublé de peau de chien grasse, ou de toiles de lin écru, dont les dames se servent pour conserver leur teint, ou pour empêcher d'être connues. Il y a deux sortes de *loups*, l'un de figure ovale qui prend depuis le front jusqu'au menton, qui ne s'attache point étant tenu par le moyen d'un bouton qui se met dans la bouche. L'autre, qui est à demi-rond par le haut, & quarré par le bas, s'atttache à la coëffure, avec deux petits rubans, celui-ci s'appelle *masque de loup.* Les *loups* sont du commerce de la mercerie. Il s'en fait à Paris, d'où les étrangers en tirent, comme étant les mieux faits.

On donne le nom de *dent de loup* à divers outils ou instrument d'artisans, soit parce qu'ils sont faits de crocs ou grosses dents de cet animal, soit parce qu'ils en ont quelque ressemblance. Les graveurs & orfévres se servent de la *dent de loup* pour polir & brunir leurs ouvrages; c'est une vraie *dent de loup* attachée à un manche de bois. Les relieurs ont une *dent de loup* toute de bois de forme triangulaire, qui leur sert à dresser le papier des livres.

LOUPE, *en terme d'optique*, est un verre convexe des deux côtés, qui sert aux graveurs, dessinateurs, horlogers, & à tous ceux qui veulent découvrir des objets que leurs

yeux ne peuvent appercevoir.

LOUPE DE BOIS, *en terme d'exploitation & de marchandise de bois*, sont des espéces de grosses bosses ou nœuds qui sont des espéces d'excroissances qui s'élevent sur la superficie du corps des vieux arbres, & qui sont adhérentes à leur écorce. Les *loupes* viennent d'ordinaire vers le bas du tronc de l'arbre. Les menuisiers, sur-tout les tourneurs & ébénistes, estiment celles du noyer, de l'érable & du frêne, comme étant propres à plusieurs sortes de beaux ouvrages de marqueterie, de tour, de menuiserie, &c.

LOUPE, *en terme de monnoie*, ce sont les briques & carreaux des vieux fourneaux qui ont servi à la fonte de l'or & de l'argent. On broie & l'on concasse ces *loupes* pour en tirer, par le moyen du moulin aux lavures, les particules de ces deux métaux qui peuvent s'y être attachées.

Les jouailliers appellent *loupes*, des perles & pierres précieuses imparfaites, & dans laquelle, disent-ils, la nature est, pour ainsi dire, restée à moitié chemin. Les pierres qui, le plus ordinairement, restent en *loupe*, sont les émeraudes, les rubis & les saphirs. Les lapidaires distinguent les *loupes d'émeraude*, d'avec les primes d'*émeraude*; ils sçavent aussi distinguer les *loupes de perles*, d'avec des endroits de nacre de perles un peu élevés, qu'ils ont l'adresse de scier & de joindre ensemble en forme de vraies perles.

LOUPE, excroissance de chair, tumeur ronde plus ou moins dure, quelquefois grosse, quelquefois petite, sans douleur, sans inflammation, sans changement de couleur à la peau. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

Les chiens sont sujets à des *loupes*. Pour guérir, celles qui leur surviennent, il faut sçavoir comment, & où; car telle excroissance de chair naît aux endroits où il y a beaucoup de veines, ou bien où il n'y en a guères. Au premier cas, elles sont fort difficiles à guérir; au second, on y peut réussir de la maniere qui suit. On prend trois grosses épines noires: lorsqu'elles sont toutes vertes, & étant fraîchement cueillies, on les laisse tremper pendant vingt-quatre heures dans des menstrues de femmes, cela fait, on pique le chien malade dans le milieu de la *loupe*, autant quelles y peuvent entrer; & en cas que la peau fut trop dure, & qu'elle résistât trop à ces épines, on se serviroit d'un poinçon pour y faire une ouverture où l'on ficheroit les épines pour y demeurer tant qu'elles tombent d'elles mêmes; cela fait on s'apperçoit de l'effet de ce remede en voyant ces *loupes* se dessécher & mourir peu de tems après.

LOUTRE, animal amphibie qui ne vit que de poisson, & qui ravage les étangs & les réservoirs. Il est, à-peu-près, de la grosseur d'un chat, à quatre jambes fort courtes, la queue longue & les oreilles petites, le poil du corps court, celui de la queue long. Les peaux de *loutre* garnies de leur poil, sont une partie du commerce de la pelleterie. Les peaux de *loutres* de France & d'Europe ne sont pas comparables, tant pour la grandeur, la finesse & la couleur du poil, à celles des *loutres* du Canada, & des autres vastes pays de l'Amérique septentrionale.

LOUVE, femelle du loup.

LOUVE, instrument ou morceau de fer qui sert à élever les pierres de taille, imaginé pour en ménager les arrêtes & les membres ou moulures d'architectures qui courent risque d'être gâtées, quand on se sert de cordages pour attacher

les pierres aux cables des engins. Cet instrument est une espèce de coin plus large par en bas, qu'en haut, avec un trou ou anneau pour y passer une esse : deux autres morceaux de fer un peu recourbés par la partie superieure, s'appliquent de deux côtés de la *louve* pour la serrer : c'est ce qu'on appelle les *louveteaux*. Pour se servir de la *louve*, on fait un trou dans la pierre qu'on veut enlever : & quand elle y est placée, on y enfonce, à côté d'elle, les *louveteaux* qui sont deux coins de fer un peu recourbés. Les ouvriers qui font le trou dans la pierre, & qui placent la *louve*, sont nommés *louveurs*.

LOUVE, filet pour prendre le poisson, fort connu en Bretagne; c'est le diminutif de la rafle au poisson. Quand ce filet est tout monté, & que l'on est arrivé à l'endroit de la riviere où l'on veut pêcher, qui doit être pour l'ordinaire rempli de joncs ou d'autres herbes, on prend une faux ou autre instrument semblable pour faucher ces herbes ou ces joncs. Plus l'espece fauché est étendu, plus on a lieu d'espérer qu'il viendra du poisson dans le filet. La coulée étant faite, on prend quatre grosses pierres, pesant chacune cinq à six livres, qu'on lie au bâton de la *louve*, afin qu'elle aille au fond de l'eau, ensuite on a une corde longue qu'on attache à ce filet, de sorte qu'elle vienne se rendre sur le bord de l'eau. Elle sert pour tirer la *louve*, quand le poisson est pris, on l'attache à un piquet. Après avoir accommodé la *louve* en l'état qu'elle doit être, on prend de ces herbes ou joncs, dont on le couvre, faisant néanmoins ensorte de n'en point mettre à l'entrée du filet, car elles empêcheroient le poisson d'y entrer. Quelquefois, & le plus souvent même, on est obligé de se mettre dans l'eau pour metre cette *louve*; mais quand elle est tendue, la corde, dont on a parlé, épargne la peine de s'y remettre, lorsqu'il est question de la tirer hors de l'eau. On laisse, si l'on veut coucher ce filet une nuit ou deux dans l'eau, selon que la saison le permet.

Pour faire une *louve*, on commence sur seize mailles de levûres, & on jette des accrues de quatre en quatre mailles au premier rang qu'on fait après la levûre. On continue les autres rangs de la même façon, faisant des accrues vis-à-vis de celles qui seront aux rangées des mailles précédentes, jusqu'à ce que le filet ait un pied & demi de longueur qui sera un des goulets. Etant parvenu à cette longueur, il faut cesser de faire des accrues & travailler sans croître ni diminuer, & lorsqu'on a fait encore trois pieds de long, on laisse une ouverture de cette sorte : au lieu qu'on a travaillé en rond tout ce qu'il y a de filet fait : on retourne sur l'ouvrage comme si l'on vouloit faire un filet non fermé, & quand on est parvenu à la maille où l'on a changé l'ordre de travailler, on retourne sur les mailles qu'on vient de faire; & quand on est à l'autre bout, on fait encore de même : on continue cette façon de mailler, jusqu'à un pied de longueur, lequel étant fait, on travaille en rond, comme on a fait au commencement, jusqu'à trois autres pieds de longueur; ce sera sept pieds qu'aura ce coffre, sans les deux goulets.

Puis on fait le second goulet, en prenant deux mailles à la fois, à chaque quart du tour du filet, pour diminuer jusqu'à seize mailles, ainsi qu'on a commencé l'autre bout, après cela on s'attache aux cercles; en mettant le premier justement

sur le rang des mailles proche le premier où on a jetté des accrues : un autre sur l'autre bout du coffre, & enfin les deux autres cerceaux entre dans les deux bouts espacés d'égale distance. On ajuste ensuite les goulets, comme ceux du coffre, de la rafle ; les quatre cercles qu'on met à la *louve* doivent être de la grandeur d'un cercle de tonneau. Quand on veut tendre ce filet, il faut avoir quatre bâtons gros comme le bras, longs de cinq pieds ou de cinq pieds & demi, percés ou cochés proche des bouts qu'il faut attacher avec des cordes tout autour des cercles pour tenir la *louve* en état, comme feroit un tonneau. On laisse pendre quatre cordelettes aux bâtons pour y lier des pierres, afin de faire aller le filet au fond de l'eau : on met aussi une corde longue de trois toises à un des bâtons pour retirer la *louve* de l'eau quand on n'en peut approcher sans se mouiller. La seule différence qu'il y a entre la *louve* & la *rafle*, c'est qu'on met des bâtons à la premiere, & qu'on n'en met point à celle-ci. Voyez *Rafle*.

LOUVETEAU, le petit de la louve.

LOUVETERIE : on entend, par ce mot, l'équipage pour la chasse du loup.

LOUVEURS ; ce sont les ouvriers qui font les trous dans la pierre, & qui y placent la *louve*. Ils font ce trou avec un long & fort ciseau tout de fer, nommé *ciseau à louver*.

LOY. Voyez *Loi*.

LOYAL, *en terme de commerce*, se dit de la bonne qualité des choses, & de ce qui a les conditions requises par la loi & par les réglemens ; & *négocier loyalement*, c'est négocier de bonne foi, sans surprise, & avec probité.

LOYAUTÉ, *plomb de loyauté* ; c'est, dans les manufactures d'Amiens, le dernier plomb que l'on met aux étoffes que l'on porte à la halle en noir pour témoigner qu'elles sont de la qualité, largeur & aunage, portés par les réglemens.

LUBINE, poisson qui se trouve en Bretagne, plus gros que la morue : on la fait cuire de la même façon, & on la sert de même.

LUBS, monnoie de Hambourg & de plusieurs villes d'Allemagne, qui vaut un cinquieme plus que les sols tournois de France. Il ne faut que quarante-huit sols lubs, pour faire l'écu de soixante sols.

Il y a des deniers *lubs* qui valent pareillement un cinquieme plus que nos deniers tournois. Quand on tient les livres, à Hambourg, par richedalles, marques, sols & deniers *lubs*, la richedalle vaut quarante-huit *lubs*, la dalle trente-deux, la marque seize, le sol douze deniers *lubs*.

LUCARNE, fenêtre au-dessus de l'entablement d'une maison ou dans les toits, faite pour éclairer les galetas & les greniers.

LUCIE, *Bois de Sainte Lucie*. Voyez *Mahaleb*.

LUCRATIF ; c'est ce qui apporte du gain & du profit.

LUET, *en terme de coutume*, est un droit qui consiste en un boisseau de seigle sur chaque ménager qui tient feu & fumée.

LUMIERE, *en méchanique, & particuliérement parmi les charpentiers*, se dit du trou ou ouverture dans laquelle entre le mammelon ; c'est-à-dire, le tourillon du treuil & cylindre qui sert aux engins, grues, gruaux & autres machines où il est suspendu, & tourne lorsqu'on y dévide le cable pour élever les fardeaux qui sont attachés à l'autre bout.

LUMIGNON ; *chez les épiciers-ciriers*, c'eſt une ſorte de fil d'étoupe de chanvre écru, dont ils ſe ſervent pour faire les méches ou bras des flambeaux de poing & des torches.

LUNAIRE : on appelle, dans le Levant, *intérêts lunaires*, les *intérêts uſuraires* que les nations chrétiennes payent aux Juifs chaque lune pour l'argent qu'elles empruntent d'eux. Les Turcs comptent par *lune* & non par mois.

LUNAIRE, plante ainſi nommée, parce qu'elle a la figure d'un croiſſant ou d'une demi-lune. Elle eſt aſtringente, propre pour les hémorrhoïdes & pour deſſécher les ulcéres.

LUNATIQUE, ſe dit d'un cheval qui a une fluxion ſur les yeux, laquelle paroît dans un tems de la lune, & lui trouble l'œil, & qui, en d'autres tems, laiſſe l'œil aſſez beau, de maniere qu'on le juge fort ſain. On ne ſaigne point un cheval *lunatique*, quelque mal qu'il ait, à moins d'une néceſſité fort preſſante, comme la fiévre ou les tranchées. La marque aſſurée qu'un cheval eſt *lunatique*, c'eſt lorſque les yeux ſont, par le deſſous de la prunelle, de couleur de feuille-morte, dans le tems de la fluxion ſeulement. On ne doit donner aucune ſorte de grain au cheval *lunatique*, pendant qu'il a l'œil trouble & que la fluxion y eſt ; mais outre le foin & la paille, il faut lui donner du ſon mouillé. Pour guérir un cheval *lunatique*, les uns lui font un ſéton à la tête, entre les deux oreilles ; d'autres lui barrent la veine au-deſſus du larmier, d'autres font deux orties au côté des yeux du cheval *lunatique*. Voyez *le nouveau parfait Maréchal*, ou l'*Ecole de cavalerie*.

LUNE, corps opaque, ſenſiblement ſphérique, dont le volume eſt environ cinquante fois moindre que celui de la terre, mais dont la denſité eſt à-peu-près quatre fois plus grande. Elle tourne autour de notre globe d'Occident en Orient, dans l'eſpace de vingt-ſept jours ſept heures & quarante-trois minutes, dans une ombre ſenſiblement circulaire & réellement elliptique, en nous préſentant toujours la même face ou le même hémiſphére. Voyez le *Dictionnaire de phyſique*.

LUNETTES, verres enchaſſés dans deux cercles d'or, d'argent, de léton, d'écaille, de corne, ou de cuir, unis enſemble par le milieu, par un demi-cercle de la même matiere. Ces verres s'appliquent au-devant des yeux des perſonnes qui veulent s'en ſervir, ſoit en les faiſant pendre à une hauteur & une diſtance convenables, avec un morceau de quelque métal fort plat, qu'on enfonce ſous le chapeau ou ſous la perruque. Ces *lunettes* ſervent aux vieillards & à ceux qui ont la vue foible. Pour ces derniers, ce ne ſont que des conſerves qui aident à conſerver la vue. Les *lunettes* d'Angleterre paſſent pour excellentes ; mais les ouvriers François ne le cedent point aux ouvriers Anglois. On fait remonter l'invention des *lunettes*, les uns au milieu du douzieme ſiécle, les autres au treizieme, d'autres au commencement du quatorzieme. On en attribue l'invention au Cordelier *Bacon*, qui mourut en 1294.

Les *lunettes* on donné aux maîtres miroitiers la qualité de lunettiers.

L'invention des *lunettes à longues vues* eſt bien poſtérieure à celle des *lunettes*. C'eſt environ en 1609. qu'un ouvrier Hollandois ayant regardé un objet à travers deux ver-

tes, dont l'un étoit convexe & l'autre concave, s'apperçut que cet objet grossissoit considérablement, sans se confondre, ni changer de situation.

Les tourneurs appellent *lunettes* des plaques de fer ajoutées aux poupées, lorsqu'ils veulent tourner en l'air. Il y en a de simples & de brisées; les simples ont une ouverture sphérique au milieu, contre laquelle le mandrin s'appuie; les brisées s'ouvrent en deux & se rejoignent avec des vis & des écrous pour porter l'arbre du tour, quand on veut faire des vis & des écrous aux ouvrages, comme aux boëtes & aux tabatieres. . . . . Les corroyeurs donnent aussi le nom de *lunettes* à des instrumens de fer dont ils se servent pour parer & ratisser leur cuir. Cet instrument est de figure sphérique très-tranchant dans toute sa circonférence extérieure, ouvert en-dedans, & de figure ronde, pour que l'ouvrier le puisse prendre pour s'en servir.

LUPIN, plante qui n'a qu'une tige forte & qui jette alternativement des feuilles velues, molles, quelque peu blanches, & divisées en sept portions. Sa fleur est d'un blanc pâle, tirant sur le bleu; ses gousses sont resserrées, dentelées à l'entour, longuettes comme celles des feves: elles renferment cinq ou six grains ronds, hormis vers le milieu, qui sont des pois sauvages. Ce fruit sort du milieu de la tige, & ses racines qui tirent quelquefois sur le jaune, sont fort écarquillées.

Le *lupin* ne demande presque point de culture, il vient dans les terres les plus maigres & les plus aisées. Il se plaît dans les lieux secs & sabloneux. On le seme en Février ou en Mars, après un simple labour. Il fleurit en trois tems différens, depuis le mois de Juin jusqu'au mois d'Août. Il mûrit à la fin de Septembre ou en Octobre. On ne le sarcle point, on l'arrache avant les gelées, & on le garde pour le battre à loisir. Il n'y a point de mauvaises herbes dans son voisinage, c'est pourquoi on en seme dans les vignes. Il ne faut pas guères le couvrir de terre, on ne le doit cueillir que quand il a plu, parce que quand il fait sec, il quitte sa gousse trop aisément & se perd. Pour conserver ce légume, on le met sur un plancher où la fumée donne; car si l'humidité le saisit, les vers s'y engendrent aussi-tôt & le rongent.

Le fourrage des *lupins* est un bon engrais pour la vigne: on l'enterre comme du fumier au pied, lors du labour qu'on lui donne vers la saint Jean, ou bien on brûle le fourrage des *lupins*, & la cendre sert à fumer la vigne: on en met une bonne écuellée au pied de chaque souche. On trempe les *lupins* dans l'eau pour leur faire perdre toute leur amertume. Ils servent à nourrir les bœufs l'hiver, mais il faut qu'ils soient trempés dans de l'eau de riviere & salée, & on les fait cuire ensuite. On en fait aussi du pain en tems de cherté: on en donne aux chevaux, après les avoir fait passer par plusieurs eaux pour leur ôter leur amertume. Il engraisse le bétail & les terres où on les seme. On fait beaucoup d'usage du *lupin* en Italie & en Espagne pour amender les terres, nourrir les bestiaux, même les hommes. Les grains de *lupins* brûlés servent de caffé en Italie, & on en met la moitié moins que de caffé, à cause de son amertume. On en cultive aussi beaucoup à Avignon & en Dauphiné.

LUQUOISES: on donne ce nom à des étoffes de soie qu'on fabrique à Lucques & qu'on imite en Fran-

ce. Il y en a de pleines, & de façonnées, & d'autres avec de l'or & de l'argent. Leur chaine eſt de pure & de fine ſoie cuite, & on n'y mêle point de la ſoie teinte ſur crû.

LUSTRE, s'entend, dans le commerce, des étoffes du brillant vif qui paroît ſur les étoffes neuves, ſoit de ſoie, ſoit de laine. Le *luſtre* eſt toujours plus brillant ſur celles de ſoie. Le *luſtre* des ſoies de quelque couleur qu'elles ſoient, conſiſte à les bien faire cuire & décreuſer avec de bon ſavon blanc, & non du noir, qui eſt défendu par les ſtatuts des teinturiers : on fait dégorger ces ſoies cuites en les battant & lavant à la riviere. On les met enſuite dans un bain d'alun de Rome à froid, & non à chaud. L'*alun chaud* fait prendre le *luſtre* à la ſoie & la rend d'ailleurs rude & âcre. Le *luſtre* des taffetas noirs eſt fait avec de la biere double ou de jus d'orange. Les taffetas de couleur ſe *luſtrent* avec de l'eau de courges, diſtillée à l'alambic. C'eſt ſous la calandre que les noires prennent ce *luſtre* ondé qu'elles ont. Le *luſtre des draps* ne ſe donne auſſi qu'en les faiſant paſſer ſous la calandre ; & en géneral, le *luſtre* ne ſe donne aux étoffes de laine, qu'en les faiſant paſſer à la calandre, & en les mettaut en preſſe.

Les corroyeurs donnent auſſi le *luſtre* à leurs cuirs de couleurs, les marroquiniers aux marroquins, les pelletiers aux peaux, & les chapeliers aux chapeaux. Le *luſtre* des corroyeurs eſt de pluſieurs ſortes, ſuivant les couleurs qu'ils veulent éclaircir. Le premier *luſtre* pour les cuirs noirs, eſt fait de jus d'épine-vinette : il ſe donne avant d'achever leur grain. Le ſecond eſt composé de gomme d'Arabie, d'ail, de biere, de vinaigre & de colle de Flandre, bouillie enſemble. Ce *luſtre* ſe donne pour la derniere façon, après que le grain a été achevé de couper. Les corroyeurs ont un autre *luſtre*, c'eſt du blanc d'œuf battu dans l'eau, qui ne leur ſert qu'aux cuirs de couleur. Le *luſtre* des marroquiniers eſt de jus d'épine-vinette & de citron, ou d'orange. Voyez *Marroquin*. Les pelletiers, ſur leurs fourrures blanches & très-claires, ne mêlent point de teinte. Pour les fourrures très-noires, ſurtout pour celles dont ils font des manchons, ils font un *luſtre* où entrent la noix de galle, de la couperoſe, de l'alun de Rome, de la moëlle de bœuf, & quelques autres ingrédiens. Le *luſtre* des chapeliers n'eſt quelquefois que de l'eau toute ſimples, quelquefois ils mêlent une petite teinte de noir.

LUSTROIR ; c'eſt dans les manufactures de glace une petite régle de bois, doublée de chapeau, de trois pouces de long ſur un pouce & demi de large. On s'en ſert pour rechercher les glaces, quand elles ſont polies & pour enlever les taches qui ont échappé au poliſſoir. Cet inſtrument ſe nomme auſſi *molette*.

LUT : les chymiſtes nomment ainſi le ciment ou l'enduit dont on ſe ſert pour bâtir les fourneaux & pour mettre autour des vaiſſeaux de terre ou de verre qui doivent réſiſter à un feu violent.

LULH ou LUT, inſtrument de muſique, monté de cordes, qui ſe touche avec les doigts, qui, comme le plus ancien ou un des plus anciens que nous connoiſſions, a donné le nom de *luthier* aux artiſans qui font & vendent des inſtrumens de muſique, comme violons, vielles, guitares, &c. Le *luth* qui eſt toujours en vigueur en Allemagne & ailleurs, mais négligé depuis

bien des années en France, paroît vouloir y reprendre faveur depuis que quelques habiles joueurs de *luth* ont paru, avec un succès & un applaudissement général, au *concert spirituel* du palais royal des tuileries.

LUZERNE, plante ou herbe qu'on cultive à la campagne pour la nourriture des bestiaux. Ses tiges rondes, droites & rameuses, principalement vers leurs sommités, s'élevent à la hauteur de deux pieds, portent des feuilles rangées trois à trois, comme celles du tréfle; des fleurs légumineuses de couleur violette & purpurine, & ensuite des semences blanchâtres, de la figure d'un petit rein.

La *luzerne* est extrêmement nourrissante, engraisse fort vîte le bétail: donnée en verd aux vaches, brebis & chevres, elle leur fait avoir du lait abondamment, parce que cette herbe, prise en verd a encore plus de suc, & se convertit plus vîte en aliment, que quand elle est bien séche. Mais ce qui est bon aux meres, seroit pernicieux à leurs mâles & à leur petits. Il faut la donner en sec aux chevaux, bœufs, béliers, boucs; les poulains, moutons, veaux, agneaux, &c. s'élevent à merveille avec cette nourriture. Elle leur fait une bonne chair, leur donne de la vivacité & de la force. Les chevaux & les bœufs engraissent presque visiblement en huit ou dix jours de tems, quand on leur en donne tout leur saoul, sur-tout lorsque c'est de l'herbe de la premiere fourchaison. Elle leur tient lieu d'avoine & de foin, mais il est dangereux de leur en donner trop; il faut même toujours y mêler la moitie de paille, parce que la *luzerne* est si substancielle, que les bestiaux, qui en ont trop mangé, meurent toujours de gras fondu; & il est même assez ordinaire qu'elle les étouffe, avant même que l'embonpoint qu'elle produit se soit manifesté au-dehors. C'est par la même raison qu'on ne doit pas donner de la *luzerne* en verd à la famille des animaux paissants, si ce n'est aux meres, comme on l'a dit.

Un arpent de *luzerne* en vaut trois de pré à foin. De-là, qu'on juge comme une *luzerne* est utile pour une basse-cour & pour le débit. Elle nourrit & engraisse plus que le sain-foin, dure tout du moins autant, & est plus estimée; parce qu'on la fauche toujours trois à quatre fois l'an. C'est ce qui fait qu'il y en a beaucoup où les foins sont rares.

La *luzerne* ne réussit point en Suisse, quoique les habitans fassent tout leur possible pour en avoir, parce qu'ils s'imaginent qu'elle est un reméde souverain pour les chevaux malades. Elle vient aussi médiocrement en Angleterre, & dans la partie occidentale de la France; mais dans la partie méridionale de ce royaume, comme en Dauphiné, Provence, Languedoc & en Espagne, un champ de *luzerne* est quelquefois fauché jusqu'à six fois dans une année, ce qui fournit une récolte prodigieuse de fourrage. On fait un grand usage de la *luzerne* pendant l'hiver. Il n'y a point de bestiaux qui ne s'en accommodent, pourvu qu'on la leur distribue sagement. Telle est l'utilité de la *luzerne*; passons à présent à sa culture & à sa moisson.

Cette plante redoute les pluies froides, demande une belle exposion, un plein soleil, une terre plûtôt légere que forte, sablonneuse, sans être argilleuse, mais bien préparée, comme pour faire une

cheneviere, remplie de fels, où il n'y ait ni arbre ni herbes. La *luzerne* veut à elle feule toute la fubftance & le fel du fol où elle eft.

Elle n'eft point abondante dans les lieux ombragés; s'il eft nécef-faire d'abonnir la terre par les fumiers, il ne faut en employer aucun qu'il ne foit bien confommé, pour qu'il n'en brûle pas la femence. Pour cet effet, on laiffe repofer à part ce fumier par morceaux pendant un an; on le répand & on l'enterre encore pendant un mois avant que d'y femer la *luzerne*. Elle en profitera davantage, & même plus que fi le fumier & la femence étoient mis enfemble, en voici la raifon: la fubftance & les fels du fumier étant alors mêlés, diffous & animés par la chaleur de la terre, la graine les trouvant en action, végete auffi-tôt, & multiplie prefqu'à vue d'œil. Les amas de terres repofées, & les terres neuves font auffi de très-bons engrais: fi on n'a pas aucun de ces amendemens, & fi le fonds n'eft pas propre pour la *luzerne*, il vaut mieux n'en point femer que d'y employer du fumier neuf.

Les jeunes plantes de la *luzerne* font trop delicates au froid pour qu'on la feme en automne. Le plus sur eft de la femer au printems, quand les gelées font paffées & de bonne heure, afin que les jeunes plantes puiffent acquérir de la force avant les chaleurs de l'été. La terre où on la feme doit être bien labourée, nette & unie. On l'y feme feule ou avec d'autres grains. Quand on la feme feule, on mêle de la graine avec de la cendre, qu'on répand à pleine main. Mais les autres grains qu'on peut mêler avec cette femence, comme l'orge, l'avoine & la vefce lui tient lieu de cendre. Le grand hâle eft dangereux pour cette herbe, ainfi que le grand foleil trop âpre. L'un & l'autre la font languir & périr avant qu'elle ait acquis affez de force pour y réfifter. Pour la garantir de l'un & de l'autre, il faut en la femant mêler fa graine avec celle de la vefce. Mais il faut trois boiffeaux de vefce fur un de *luzerne*. La vefce fympathife avec la *luzerne*, croît avec elle, loin de lui nuire. Ses feuilles & fes branches lui fourniffent de l'ombre à la faveur de laquelle elle profite de toute la chaleur du foleil fans le craindre. Il y a des pays où l'on met de l'avoine, de l'orge parmi la vefce pour remplir les trois parts qu'il doit y avoir contre une de *luzerne*. En ce cas on coupe l'orge & les autres grains, quand ils font en maturité, & on laiffe la *luzerne* feule dans le champ, jufqu'à ce qu'elle foit affez forte pour être dépouillée; mais ce mélange de grains eft inutile dans les climats où le premieres chaleurs du foleil ne font pas affez fortes pour endommager la tendre *luzerne*, alors il faut la femer toute feule. Ce n'eft que dans les provinces méridionales qu'on la mêle.

La *luzerne* demande d'être foigneufement farclée; & pour qu'elle dure long-tems, il ne faut y laiffer entrer aucuns beftiaux. Rien n'y fait plus de mal que leurs dents & leurs pieds. La volaille auffi en doit être bannie. C'eft pourquoi on doit enfermer une *luzerne* d'une haie haute & forte. Elle en vaut la dépenfe, parce qu'elle fait, pendant dix à douze ans les plus grands profits d'une maifon de campagne. Ce n'eft que dans fa naiffance que la *luzerne* craint les chaleurs, mais elle ne les craint plus quand elle renaît les années fuivantes.

La *luzerne* ne donne pas beau-

coup les premieres années, elle n'est pas encore assez grande ; ce n'est qu'à la seconde ou troisieme année qu'elle acquiert sa hauteur parfaite, & qu'on en a de pleines moissons. Il faut la faucher une fois la premiere année, deux la seconde, à la troisieme on la moissonne à pleine faulx, quatre ou cinq fois, selon la bonté des fonds ; & cette fecondité dure dix ou douze ans, jusqu'à ce qu'on voie la *luzerniere* dépérir petit à petit & périr par vieillesse. On fauche la *luzerne*, toutes les fois qu'elle est en fleur, c'est le vrai tems & la maturité de ce foin. Il faut choisir un beau jour pour la couper, afin qu'elle séche au soleil, elle demande d'être tournée & retournée plusieurs fois, pour qu'elle séche plutôt & empêcher qu'elle ne s'échauffe. Plutôt la *luzerne* est séche, plutôt le champ doit être débarrassé, & la *luzerne*, qui pousse fort vîte, est bientôt en état de renaître. Si on laissoit le foin dans la *luzerniere*, il ne feroit que brûler ou retarder la nouvelle herbe.

Il n'en est pas de la *luzerne* comme du foin ; quoiqu'il pleuve, on peut l'enlever, dès le premier ou le second jour qu'elle a été coupée. Cette herbe n'est pas sujette à moisir. On la met dans un endroit couvert pour la faire sécher tout à fait, & on la serre ensuite au grenier ou dans la grange, ou dans quelque autre endroit bien couvert, pour que la pluie n'y pénétre pas.

La seconde herbe de la *luzerne* est sujette à certaines chenilles noires qui s'engendrent par les grandes chaleurs ; l'unique remede est de faucher l'herbe aussi-tôt qu'on s'apperçoit qu'elle blanchit à l'extrémité, sans attendre qu'elle soit en fleur. Cette blancheur paroit dès que les insectes ont commencé à piquer l'herbe ; & elle n'est pas plûtôt coupée que les chenilles meurent avec l'herbe, à laquelle elles sont attachées ; ensorte que la troisieme herbe vient en abondance & sans danger ; c'est la troisieme herbe qu'on laisse venir en graine & quand la plante a deux ou trois ans, afin qu'elle soit dans sa force. La graine de la *luzerne* est très-petite, & vient dans de petites gousses. Quand l'herbe est bien endurcie, les gousses & les graines jaunes, il faut aller, à la pointe du jour, couper doucement, avec des faucilles, les sommités des tiges ; car si on les scioit pendant la chaleur du jour, les gousses s'ouvriroient, & la graine se perdroit. On met ces tiges sur un drap étendu, à mesure qu'on les coupe : on les fait ensuite sécher au soleil pour dissiper la rosée & l'humidité intérieure des gousses & des graines, & étant bien séches on les bat legérement sur le drap avec un fléau, puis on les vanne pour séparer la graine de tout le reste, & on la garde jusqu'à ce qu'on l'emploie ou qu'on la vende. Quand on laisse porter graine à une *luzerne*, comme il faut du tems à la fleur pour se perfectionner en graine, on ne fauche que trois fois, au lieu qu'on auroit fauché quatre, si on n'avoit pas voulu avoir de la graine : la graine étant moissonnée, on retourne au pré pour faucher l'herbe qui l'a produite, afin que la *luzerne* pousse de nouveau. L'herbe, qui a porté de la graine, n'est pas délicate, ni si succulente que les autres ; elle est cependant toujours d'un assez bon usage.

Les *luzernieres* durent huit à dix ans ; il y en a qui ne vont pas à huit : cela dépend du fonds & du climat. Les racines de la *luzerne* grossissent en vieillissant, & ses productions

diminuent en nombre & en force avec l'âge. Il eſt tems de renouveller une *luzerne*, quand elle eſt entiérement affoiblie & dégénerée. Pour cet effet on retourne toute la terre avec la béche, & on la met en petits morceaux pour qu'elle paſſe ainſi l'hiver, & qu'elle ſoit plus meuble. Ce premier labour ſe donne en Septembre. Au mois de Mars ſuivant, on en donne un ſecond qui unit toute la ſurface de la terre, & enſuite on ſeme la *luzerne*. Il y en a qui, au lieu de mettre la terre par monceaux, la fouillent par tranchées, & lui donnent, comme à l'autre maniere, un ſecond labour au mois de Mars, & enſuite on l'enſemence.

Bien des laboureurs trouvent plus de profit à laiſſer convertir en *pré leur luzerniere*, qu'à la renouveller quand elle eſt vieille. Une *luzerniere*, devenue pré de cette maniere, rapporte beaucoup & dure aſſez long-tems en cet état. Il y a même plus d'avantage à en faire un *pré*, qu'à la mettre en *luzerne*. Les racines de la *luzerne* pourriſſent, & il y croît quantité d'herbes, entr'autres une *luzerne* bâtarde qui naît de ces racines; elle eſt ſemblable au tréfle des prés, & fait partie de ce qu'on appelle *bon foin*. Quand le pré s'affoiblit, on le peut mettre en terre labourable. Il y a même des gens qui, d'une *luzerniere* uſée, en font tout d'un coup des terres à grains, & elles réuſſiſſent parfaitement, pour qu'on y mette du fumier.

La *luzerne*, ſuivant les botaniſtes, eſt rafraîchiſſante & épaiſſiſſante.

LYANTE; nom que les fleuriſtes donnent à une tulipe amarante, tirant ſur le violet & le blanc.

LYCE: c'eſt ainſi que les chaſſeurs nomment les *chiennes*. Les *lyces portieres* ſont des chiennes nourries dans une baſſe-cour, gardées ſeulement pour avoir de leur race & qu'on ne mene point à la chaſſe.

LYCHNIS, plante céphalique, dont il y a pluſieurs eſpéces. On en cultive une, dans les jardins, qui pouſſe des tiges de la hauteur de deux pieds au plus, droites & rondes, qui a des feuilles longues de trois à quatre doigts, larges d'un doigt & demi, pointues, lanugineuſes, blanches & molles, de belles fleurs composées chacune de cinq feuilles diſpoſées en œillet, de couleur variée, quelquefois d'un rouge enflammé, quelquefois d'un rouge plus clair, & d'autres fois blanche. A ces fleurs ſuccede un fruit de figure conique qui s'ouvre par la pointe, & contient des ſemences preſque rondes.

LYCIUM, arbriſſeau épineux qui croît dans les lieux rudes & fort pierreux; c'eſt la *graine d'Avignon*, dont les teinturiers ſe ſervent pour teindre en jaune.

LYCOPSIS, plante qui pouſſe une tige de la hauteur d'un pied & demi, dont les feuilles ſont aſſez ſemblables à celles de la bugloſe, & dont la racine rouge eſt déterſive, vulneraire & conſolidante.

LYMPHE; c'eſt une humeur fluide qui ſe ſépare de la maſſe du ſang, & qui eſt enfermée dans des vaiſſeaux particuliers. Voyez le *Dictionnaire de médecine*.

LYNX. Voyez *Linx*.

LYONNOISE; nom donné, par les fleuriſtes, à une anémone à grandes feuilles, dont la fraiſe eſt verte, blanchâtre, à fond colombin, la peluche colombine, & griſe à l'extrémité.

LYPY; nom que les fleuriſtes donnent auſſi à une tulipe rouge brûlé & jaune terni.

LYS. Voyez *Lis.*

LYSPONDT, ſorte de poids qui peſe plus ou moins, ſuivant les endroits où l'on s'en ſert. A Hambourg, le *lyſpondt* eſt de quinze livres qui reviennent à quatorze livres onze onces un gros, un peu plus de Paris, d'Amſterdam, de Strasbourg & de Beſançon où les poids ſont égaux.... A Lubeck le *liſpondt* eſt de ſeize livres, poids du pays, qui font à Paris quinze livres trois onces un gros, un peu plus.... A Coppenhague le *lyſpondt* eſt de ſeize livres, poids du pays, qui rendent quinze livres douze onces ſix gros, un peu plus de Paris... A Dantzick, le *lyſpondt* vaut dix-huit livres, qui ſont ſeize livres de Paris... A Riga, le *lyſpondt* vaut vingt livres, qui valent ſeize livres huit onces de Paris, &c. & ainſi des autres villes.

Fin du Tome II.




La Bibliothèque
Université d'Ottawa
Échéance
The Library
University of Ottawa
Date due



